



**SCHEDA LOGISTICA**

CODICE PRODOTTO	072532 c
NOME PRODOTTO	Piemontino très noir
DESCRIZIONE PRODOTTO	Ciocolatino ripieno al cacao, ricoperto di cioccolato extra e di fiocchi di cioccolato
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI	0.000	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	0.000	
PESO CU IN GRAMMI	0	
PZ PER IMBALLO	0	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	0	
EAN CONSUMER UNIT	8013108611100	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	0	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	0	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	0
	LARGHEZZA mm	0
	ALTEZZA mm	0
NR PIANI PALLET	0	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	0	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	0	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x120	
PESO LORDO PALLET	0	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	0	



### SCHEMA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072532 c
NOME PRODOTTO	Piemontino très noir

INGREDIENTI
Cacao nel cioccolato extra: 56% minimo Cacao nel cioccolato (fiocchi): 39% minimo Ingredienti: zucchero, fiocchi di cioccolato 24% [zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, burro anidro, emulsionante: lecitine (di soia), aromi], pasta di cacao, grassi vegetali (palma, cartamo, illipe e shea), burro di cacao, cacao magro in polvere 4%, nocciole, latte intero in polvere, emulsionante: lecitine (di soia), burro anidro, vanillina, mandorle.

INGREDIENTE CARATTERISTICO	TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO
QUAL'È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	#N/D

ISTRUZIONI PER L'USO	-
----------------------	---

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	QUANTITA' PER 100 GRAMMI	
VALORE ENERGETICO Kj	2236	
VALORE ENERGETICO kcal	535	
GRASSI (g)	TOTALI	29
	SATURI	16
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	53
	ZUCCHERI	49
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	6	
SALE (g)	0.05	

ALLERGENI	Latte, soia, nocciole, mandorle. Può contenere altra frutta a guscio.
ALTRE INFORMAZIONI	
DESTINAZIONE D'USO	
OGM	I nostri prodotti non contengono ingredienti derivanti da Organismi Geneticamente Modificati. In particolare la lecitina deriva da soia la cui filiera di produzione è certificata IP e ciascuna fornitura controllata presso laboratori specializzati.
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Umidità < 1%; Aw < 0,5
MICROBIOLOGIA	C.B.T inferiore a 20000 U.F.C./g E.coli assente in 0,1g Salmonella assente/25g
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	Conservare in luogo fresco ad asciutto, lontano da fonti di calore, privo di odori.
SHELF LIFE	15 MESI

IMMAGINE PRODOTTO DISP. A RICHIESTA:	0
--------------------------------------	---

REDATTO DA: Graziella Manara  
DATA E LUOGO: Luserna San Giovanni  
10/05/2021

