



SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	72552
NOME PRODOTTO	BOSCO CASSET LEGNO SF SG
DESCRIZIONE PRODOTTO	Cioccolatini ripieni assortiti
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI	5000	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	6400	
PESO CU IN GRAMMI	1000	
PZ PER IMBALLO	5	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	8013108725524	
EAN CONSUMER UNIT	08581618castagna 8013108903809 nocciola 801310837	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18069019	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	270x270x45	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	428
	LARGHEZZA mm	298
	ALTEZZA mm	146
NR PIANI PALLET	7	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	6	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	42	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x258	
PESO LORDO PALLET	294	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1166	



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072552
NOME PRODOTTO	BOSCO CASSET LEGNO SF SG
INGREDIENTI	<p>Ingredienti: zucchero, pasta di cacao, nocciole, burro di cacao, preparazione di marroni (zucchero, purea di marroni, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, gelificante: pectine, aromi, conservante: sorbato di potassio), latte intero in polvere, grassi vegetali (palma, cartamo, illipe e shea), latte scremato in polvere, mandorle, noci, cacao magro in polvere, olio vegetale (girasole, cartamo e riso), emulsionante: lecitine (di soia), aromi, sciroppo di glucosio. Può contenere altra frutta a guscio.</p>

INGREDIENTE CARATTERISTICO	TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO
QUAL'È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	-

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	QUANTITA' PER 100 GRAMMI	
VALORE ENERGETICO KJ	2244	
VALORE ENERGETICO kcal	538	
GRASSI (g)	TOTALI	33
	SATURI	15
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	52
	ZUCCHERI	49
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	6,6	
SALE (g)	0,11	

ALLERGENI	Nocciole, latte, mandorle, noci, soia. 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
 11/06/2020

