



SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	72583
NOME PRODOTTO	CREMI SFUSI CV
DESCRIZIONE PRODOTTO	Cioccolatini assortiti
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI	4000	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	4400	
PESO CU IN GRAMMI	1000	
PZ PER IMBALLO	4	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	8013108725838	
EAN CONSUMER UNIT	8013108625831	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18069019	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	240 x 320 x 55	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	343
	LARGHEZZA mm	233
	ALTEZZA mm	241
NR PIANI PALLET	4	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	10	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	40	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x240	
PESO LORDO PALLET	201	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1108	



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072583
NOME PRODOTTO	CREMI SFUSI CV
INGREDIENTI	Ingredienti: zucchero, nocciole, burro di cacao, pasta di cacao, latte intero in polvere, pistacchi, cacao magro in polvere, granella di cacao, granella di meringhe (zucchero, amido di frumento, proteine del latte, glutine di frumento idrolizzato, aromi), burro anidro, emulsionante: lecitine (di soia), mandorle, aromi, sale, sciroppo di glucosio, colorante: E141. Può contenere altra frutta a guscio e uova.

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	2384	
VALORE ENERGETICO kcal	573	
GRASSI (g)	TOTALI	39
	SATURI	14
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	46
	ZUCCHERI	42
	POLIOLI	-
PROTEINE (g)	7	
SALE (g)	0,18	

ALLERGENI	Nocciole, latte, pistacchi, frumento, soia, mandorle. Può contenere altra frutta a guscio e uova.
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
08/06/2020

