



SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	72638
NOME PRODOTTO	SNACK CREMINO FOND EXPO
DESCRIZIONE PRODOTTO	Cioccolato a strati con strati esterni di cioccolato alle nocciole Gianduia e strato interno di cioccolato al latte ed alle nocciole Gianduia
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI	1248	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	1624	
PESO CU IN GRAMMI	26	
PZ PER IMBALLO	48	
DST PER IMBALLO	2	
EAN IMBALLO	8013108726385	
EAN CONSUMER UNIT	8013108626388	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18063200	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	120x43x14	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	288
	LARGHEZZA mm	228
	ALTEZZA mm	101
NR PIANI PALLET	18	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	14	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	252	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x300	
PESO LORDO PALLET	434	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1962	



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072638
NOME PRODOTTO	SNACK CREMINO FOND EXPO
INGREDIENTI	<p>Ingredienti: zucchero, nocciole 22%, pasta di cacao, burro di cacao, latte intero in polvere, cacao magro in polvere, burro anidro, emulsionante: lecitine (di soia), mandorle, vanillina. Può contenere altra frutta a guscio. Cacao nel cioccolato alle nocciole Gianduia: 37% minimo Cacao nel cioccolato al latte ed alle nocciole Gianduia: 24% minimo</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		2367
VALORE ENERGETICO kcal		569
GRASSI (g)	TOTALI	39
	SATURI	15
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	43
	ZUCCHERI	39
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)		8,1
SALE (g)		0,08

ALLERGENI	Nocciole, latte, soia, 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
 29/06/2020

