



**SCHEDA LOGISTICA**

CODICE PRODOTTO	72792
NOME PRODOTTO	CREMINI EXTRA CONF REG
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	1.360	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	1.950	
PESO CU IN GRAMMI	170	
PZ PER IMBALLO	8	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	8013108727924	
EAN CONSUMER UNIT	8013108627927	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18069019	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	307x32x201	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	321
	LARGHEZZA mm	214
	ALTEZZA mm	321
NR PIANI PALLET	5	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	12	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	60	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x120	
PESO LORDO PALLET	137	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1749	



**SCHEDA TECNICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>072792</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>CREMINI EXTRA CONF REG</b>
<b>INGREDIENTI</b>	Ingredienti: zucchero, nocciole 24%, pasta di cacao, burro di cacao, latte intero in polvere, cacao magro in polvere, burro anidro, emulsionante: lecitine (di soia), mandorle, vanillina, sciroppo di glucosio.

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

<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	-
-----------------------------	---

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>		
	<b>QUANTITA' PER 100 GRAMMI</b>	
<b>VALORE ENERGETICO KJ</b>	2346	
<b>VALORE ENERGETICO kcal</b>	564	
<b>GRASSI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	38
	<b>SATURI</b>	14
<b>CARBOIDRATI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	46
	<b>ZUCCHERI</b>	42
	<b>POLIOLI</b>	0
<b>PROTEINE (g)</b>	7.4	
<b>SALE (g)</b>	0.08	

<b>ALLERGENI</b>	Nocciola, latte, soia, mandorla. Può contenere altra frutta a guscio.
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>	
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	
<b>OGM</b>	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.
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b>	Umidità < 1%; Aw < 0,5
<b>MICROBIOLOGIA</b>	C.B.T inferiore a 20000 U.F.C./g E.coli assente in 0,1g Salmonella assente/25g
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b>	Conservare in luogo fresco ad asciutto, lontano da fonti di calore, privo di odori.
<b>SHELF LIFE</b>	15 MESI

<b>IMMAGINE PRODOTTO DISP. A RICHIESTA:</b>	0
---	---

**REDATTO DA:** Graziella Manara  
**DATA E LUOGO:** Luserna San Giovanni  
 26/01/2021

