



**SCHEDA LOGISTICA**

CODICE PRODOTTO	72798
NOME PRODOTTO	NOCCIOLOTTA FOND SF SG
DESCRIZIONE PRODOTTO	Ciocolatino ripieno al cacao con nocciola intera
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI	5,000	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	5.400	
PESO CU IN GRAMMI	1,000	
PZ PER IMBALLO	5	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	8013108727986	
EAN CONSUMER UNIT	8013108627989	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18069019	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	270x350x60	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	343
	LARGHEZZA mm	231
	ALTEZZA mm	286
NR PIANI PALLET	3	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	10	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	30	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x120	
PESO LORDO PALLET	212	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1002	

**SCHEDA TECNICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>072798</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>NOCCIOLOTTA FOND SF SG</b>
<b>INGREDIENTI</b>	Ingredienti: zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere 10%, grasso vegetale (palma), nocciole 8%, olio vegetale (girasole, cartamo e riso), burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitine (di soia), aromi. Cacao nel guscio di cioccolato: 49% minimo

<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>	2339	
<b>VALORE ENERGETICO kcal</b>	563	
<b>GRASSI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	38
	<b>SATURI</b>	17
<b>CARBOIDRATI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	43
	<b>ZUCCHERI</b>	39
	<b>POLIOLI</b>	0
<b>PROTEINE (g)</b>	7.2	
<b>SALE (g)</b>	0.05	

<b>ALLERGENI</b>	Nocciole, latte, soia. Può contenere mandorle e 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  
10/05/2021

