



SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	72810
NOME PRODOTTO	CAFFAREL 1826 CONF GRAND
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	1,080	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	1.720	
PESO CU IN GRAMMI	270	
PZ PER IMBALLO	4	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	8013108728105	
EAN CONSUMER UNIT	8013108628108	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18069019	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	205x160x65	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	343
	LARGHEZZA mm	238
	ALTEZZA mm	166
NR PIANI PALLET	10	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	10	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	110	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x120	
PESO LORDO PALLET	209	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1970	



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072810
NOME PRODOTTO	CAFFAREL 1826 CONF GRAND

INGREDIENTI
Ingredienti: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, latte intero in polvere, grassi vegetali (palma, cartamo, illipe e shea), cacao magro in polvere, pistacchi, latte scremato in polvere, nocciole, olio vegetale (girasole, cartamo e riso), granella di cacao, burro anidro, emulsionante: lecitine (di soia), panna in polvere, aromi, mandorle. Cacao nel guscio di cioccolato fondente: 49% minimo Cacao nel guscio di cioccolato al latte: 30% minimo

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

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	QUANTITA' PER 100 GRAMMI	
VALORE ENERGETICO Kj	2294	
VALORE ENERGETICO kcal	551	
GRASSI (g)	TOTALI	35
	SATURI	19
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	51
	ZUCCHERI	48
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	6.7	
SALE (g)	0.13	

ALLERGENI	Latte, pistacchi, nocciole, 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
24/03/2021

