



SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	72815
NOME PRODOTTO	CREMI TAV FONDENTE CACAO
DESCRIZIONE PRODOTTO	Tavoletta a strati con strato di cioccolato alle nocciole Gianduia con granella di cacao e strato 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	2,600	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	3.300	
PESO CU IN GRAMMI	130	
PZ PER IMBALLO	20	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	8013108728150	
EAN CONSUMER UNIT	8013108628153	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18063210	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	170x85x13	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	328
	LARGHEZZA mm	188
	ALTEZZA mm	96
NR PIANI PALLET	7	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	15	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	105	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x120	
PESO LORDO PALLET	366	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	816	



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072815
NOME PRODOTTO	CREMI TAV FONDENTE CACAO
INGREDIENTI	Ingredienti: zucchero, nocciole 21%, pasta di cacao, burro di cacao, granella di cacao 4,5%, latte intero in polvere, cacao magro in polvere, burro anidro, emulsionante: lecitine (di soia), mandorle, vanillina. Cacao nel cioccolato alle nocciole Gianduia: 37% minimo Cacao nel cioccolato al latte ed alle nocciole Gianduia: 24% 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	2383	
VALORE ENERGETICO kcal	573	
GRASSI (g)	TOTALI	40
	SATURI	16
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	42
	ZUCCHERI	37
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	8.4	
SALE (g)	0.07	

ALLERGENI	Nocciole, latte, mandorle, soia. 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

