



**SCHEDA LOGISTICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>72818</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>CREAZ TAV LATTE/NOCC INT</b>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Cioccolato al latte con nocciole intere (20%) e granella di croccante (5%) alle nocciole (2%)
<b>PRODUTTORE / FORNITORE</b>	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
<b>PAESE DI PRODUZIONE</b>	Prodotto in Italia

<b>PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI</b>	2,400	
<b>PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI</b>	3.100	
<b>PESO CU IN GRAMMI</b>	150	
<b>PZ PER IMBALLO</b>	16	
<b>DST PER IMBALLO</b>	0	
<b>EAN IMBALLO</b>	8013108728181	
<b>EAN CONSUMER UNIT</b>	8013108628184	
<b>CODICE NOMENCLATURA DOGANALE</b>	18063210	
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	89x17x172	
<b>MISURE IMBALLO</b>	<b>LUNGHEZZA mm</b>	335
	<b>LARGHEZZA mm</b>	193
	<b>ALTEZZA mm</b>	116
<b>NR PIANI PALLET</b>	9	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET</b>	14	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PALLET</b>	126	
<b>TIPO PALLET</b>	EPAL	
<b>MISURE PALLET</b>	80x120	
<b>PESO LORDO PALLET</b>	411	
<b>ALTEZZA TOTALE PALLET MM</b>	1188	



### SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072818
NOME PRODOTTO	CREAZ TAV LATTE/NOCC INT
INGREDIENTI	Ingredienti: zucchero, nocciole 22%, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero invertito, emulsionante: lecitine (di soia), vanillina. Cacao nel cioccolato al latte: 37% 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	2549	
VALORE ENERGETICO kcal	610	
GRASSI (g)	TOTALI	43
	SATURI	17
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	46
	ZUCCHERI	39
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	9	
SALE (g)	0.18	

ALLERGENI	Nocciole, latte, soia. Può contenere mandorle e 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	12 mesi

IMMAGINE PRODOTTO DISP. A RICHIESTA:	0
--------------------------------------	---

REDATTO DA: Graziella Manara  
DATA E LUOGO: Luserna San Giovanni  
24/03/2021

