



SCHEDA LOGISTICA

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

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



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072818
NOME PRODOTTO	CREAZ TAV LATTE/NOCC INT
INGREDIENTI	<p>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</p>

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

