



SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	72822
NOME PRODOTTO	PRALINES CONF REG C/1 SG
DESCRIZIONE PRODOTTO	Cioccolatini assortiti
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI	1,760	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	3.280	
PESO CU IN GRAMMI	220	
PZ PER IMBALLO	8	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	8013108728228	
EAN CONSUMER UNIT	8013108625558	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18069019	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	307x201x35	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	321
	LARGHEZZA mm	214
	ALTEZZA mm	321
NR PIANI PALLET	5	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	12	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	60	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x120	
PESO LORDO PALLET	217	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1749	



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072822
NOME PRODOTTO	PRALINES CONF REG C/1 SG
INGREDIENTI	Ingredienti: zucchero, nocciole, pasta di cacao, burro di cacao, latte intero in polvere, fiocchi di cioccolato [zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitine (di soia), aromi], grassi vegetali (palma, cartamo, illipe e shea), cacao magro in polvere, olio vegetale (girasole, cartamo e riso), granella di cacao, emulsionante: lecitine (di soia), aromi, mandorle, burro anidro, vaniglia in polvere, sciroppo di glucosio.

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	2412	
VALORE ENERGETICO kcal	579	
GRASSI (g)	TOTALI	36
	SATURI	14
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	48
	ZUCCHERI	43
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	7.7	
SALE (g)	0.08	

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

