



SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	84381
NOME PRODOTTO	PANET MARRONSGL CIOC PAC
DESCRIZIONE PRODOTTO	Panettone (prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale) con marrons glacés in pezzi e cioccolato extra (cacao: 50% minimo), senza uvetta e canditi
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI		4,000
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI		6,650
PESO CU IN GRAMMI		1,000
PZ PER IMBALLO		4
DST PER IMBALLO		0
EAN IMBALLO		8013108843815
EAN CONSUMER UNIT		8013108043819
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE		19059080
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO		240x240x170
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	558
	LARGHEZZA mm	558
	ALTEZZA mm	206
NR PIANI PALLET		8
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET		2
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET		16
TIPO PALLET		EPAL
MISURE PALLET		80x120
PESO LORDO PALLET		131
ALTEZZA TOTALE PALLET MM		1792



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	084381
NOME PRODOTTO	PANET MARRONSGL CIOC PAC
INGREDIENTI	Ingredienti: farina di frumento, marrons glacés (13,9%) [castagne pelate a vapore 61%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, aromi], acqua, burro, zucchero, cioccolato extra (7,9%) [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitine (di soia), vanillina], tuorlo d'uovo fresco, lievito naturale da madre bianca (farina di frumento, acqua), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, sciroppo di zucchero invertito, albume d'uovo fresco, miele, latte in polvere, sale, burro di cacao, aromi, bacche di vaniglia del Madagascar. <u>Può contenere frutta a guscio</u>
INGREDIENTE CARATTERISTICO	TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO
QUAL'È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	-
ISTRUZIONI PER L'USO	-
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
QUANTITA' PER 100 GRAMMI	
VALORE ENERGETICO KJ	1543
VALORE ENERGETICO kcal	369
GRASSI (g)	TOTALI 17
	SATURI 10
CARBOIDRATI (g)	TOTALI 49
	ZUCCHERI 22
	POLIOLI 0
PROTEINE (g)	6,9
SALE (g)	0,37
ALLERGENI	Frumento, latte, soia, uovo. Può contenere frutta a guscio.
ALTRE INFORMAZIONI	CACAO NON UE
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 < 26%; Aw < 0,86
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
12/07/2021

TIMBRO E FIRMA