



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.

DENOMINAZIONE COMMERCIALE:

# DOLCI MOMENTI 350g



<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>		Pasticceria assortita – Prodotto dolciario da forno	
<b>PRODOTTO E CONFEZIONATO DA</b>		D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Piano di Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)	
<b>CODICE PRODOTTO</b>		L13846	
<b>INGREDIENTI</b>		farina di <b>frumento</b> , zucchero, cioccolato al <b>latte</b> (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; aroma naturale di vaniglia), olio di cocco, <b>burro</b> , olio di girasole, <b>uova</b> , cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale di vaniglia), farcitura all'albicocca (sciroppo di glucosio - fruttosio, purea di albicocche 30%, umidificante: glicerolo; zucchero, gelificante: pectina; aroma, correttore di acidità: acido citrico), farina di mais, mandorle di albicocche (armelline), <b>nocciole</b> , albume d' <b>uovo</b> , cacao magro in polvere, farina di cocco, sciroppo di glucosio, amido di mais, <b>latte</b> scremato in polvere, siero di <b>latte</b> in polvere, sciroppo di zucchero caramellato, amido di riso, fecola di patate, agenti lievitanti (carbonati di ammonio, carbonati di sodio, tartrati di potassio, acido citrico, acido tartarico), sale, <b>latte</b> intero in polvere, aromi, emulsionante (lecitina di <b>soia</b> ). Senza olio di palma.	
<b>POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)</b>		Può contenere altra <b>frutta a guscio</b> , <b>semi di sesamo</b> .	
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>		<b>PRIMARIO</b> Astuccio	<b>SECONDARIO</b> Fustellato
<b>TMC/ SHELF LIFE</b>		270 giorni da data di produzione – 180 giorni vita residua alla consegna	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>		Conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto.	
<b>POTENZIALE OGM</b> (Regolamento (CE) N. 1829/2003/CE Regolamento (CE) N. 1830/2003/CE)		<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>		<i>Aspetto:</i> assortimento di pasticcini secchi <i>Sapore:</i> tipico di biscotti con nota di cioccolato	
<b>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b> (Valori medi per 100 g di prodotto)		<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g</b>	<b>Per 100 g</b>
		ENERGIA	2125 kJ 508 kcal
		GRASSI	26 g
		di cui acidi grassi saturi	15 g
		CARBOIDRATI	61 g
		di cui zucchero	34 g
		PROTEINE	6,3 g
SALE	0,25 g		



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti, in tal caso verrà inviata nuova scheda.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI (Valori di riferimento)								
DETERMINAZIONI			VALORE unità di misura					
Aw (attività dell'acqua)			< 0,45					
Umidità Media			3,5 ± 1,5%					

  

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)								
DETERMINAZIONI			VALORE unità di misura					
Carica Batterica Totali			Max 5000 UFC/1g					
Lievitanti e Muffe			Max 50 UFC/1g					
Coliformi Totali			Max 10 UFC/1g					
Stafilococco Aureus			Max 50 UFC/1g					
Salmonella			Assente in 25 g					

  

INFORMAZIONI LOGISTICHE								
UNITA' DI VENDITA:			IMBALLO: Cartone			PALLET: EPAL		
<b>Formato</b>	Astuccio	L:32,0 cm	Pezzi per imballo	12	L:59 cm	<b>Nr. Colli per strato</b>	6	H*:180 cm
<b>Peso Netto</b>	350g	H: 24 cm	Peso Netto	4,2 kg	P:32 cm	<b>Nr. Colli per pallet</b>	36 (18+18)	L: 120 cm
<b>Peso Lordo</b>	476 g	P: 5 cm	Peso Lordo	6,2 kg	H:25 cm	<b>N. strati per pallet</b>	3+3	P: 80 cm
<b>Codice EAN</b>	8000510555900		<b>Codice ITF Cartone</b>	18000510555907		<b>Altezza mezzo pallet</b>	H*: 90 cm	
						<b>Peso Pallet:</b>	kg: 264 (132+132)	
						<b>Pezzi Per Pallet</b>	432 (216+216)	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 02/10/19		

**N.B:\* H PALLET COMPRESI 15 CM DEL PALLET IN ENTRAMBE LE MISURE**