



SCHEMA 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 LATTA

175g



DENOMINAZIONE LEGALE

ASSORTIMENTO DI PASTICCERIA SECCA

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)

CODICE PRODOTTO

L14542

INGREDIENTI

farina di frumento, zucchero, cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), oli grassi vegetali non idrogenati (palma, cocco, palmisti, cartamo in proporzioni variabili), burro, cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), uova, 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), nocciole, albume d'uovo, cacao magro in polvere, cocco rapè, sciroppo di glucosio, amido di mais, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, sciroppo di zucchero caramellato, amido di riso, fecola di patate, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico, acido citrico, acido tartarico), sale, latte intero in polvere, aromi, emulsionante (lecitina di soia).

POTENZIALE ALLERGENE
(Direttiva 2003/89/CE)

Può contenere traccia di altra frutta a guscio, lupino, sesamo, arachidi..

MODALITA' DI
CONFEZIONAMENTO

PRIMARIO
Latta

SECONDARIO
Fustellato

TMC/ SHELF LIFE

270 giorni da data di produzione – 180 giorni vita residua alla consegna

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto, pulito e inodore

POTENZIALE OGM

(Regolamento (CE) N. 1829/2003/CE
Regolamento (CE) N. 1830/2003/CE)

SI
 NO

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Aspetto: assortimento di pasticcini secchi
Sapore: tipico di biscotti con nota di cioccolato

CARATTERISTICHE
NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100 g di prodotto)

**INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI PER
100g**

Per 100 g

ENERGIA

2125 kJ
508 kcal

GRASSI

26,0 g

di cui acidi grassi saturi

17,0 g

CARBOIDRATI

61,0 g

di cui zucchero

34,0 g

FIBRE ALIMENTARI

2,4 g

PROTEINE

6,3 g

SALE

0,3 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 ± 1,0%					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)		DETERMINAZIONI		VALORE unità di misura				
		Carica Batterica Totali	Max 5000 UFC/1g					
		Lieviti 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		
Formato	Latta	L:25,5 cm	Pezzi per imballo	10	L:39 cm	Nr. Colli per strato	8	H*:204 cm
Peso Netto	175g	H: 5,5 cm	Peso Netto	1,75 kg	P:29 cm	Nr. Colli per pallet	48 (24+24)	L: 120 cm
Peso Lordo	495g	P: 17,5 cm	Peso Lordo	5,6 kg	H: 29 cm	N. strati per pallet	3	P: 80 cm
Codice EAN	8000510552046		Codice EAN Cartone	N.A.		Altezza mezzo pallet	H*: 102	
						Peso Pallet:	kg 270 (135+135)	
						Pezzi Per Pallet	480 (240+240)	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 15/02/18		

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