



## 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:

# CoccoCiocco 100g



DENOMINAZIONE LEGALE

WAFER con CREMA AL COCCO (30%) RICOPERTI DI CIOCCOLATO e DECORATI CON COCCO

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

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

CODICE PRODOTTO

L1483

INGREDIENTI

cioccolato al **latte** 51% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), farina di **frumento**, olio di cocco, zucchero, siero di **latte** in polvere, sciroppo di glucosio, cocco 2%, latte di cocco in polvere (latte di cocco -1,3% sul prodotto finito-, maltodestrine, caseinato di sodio -contiene **latte**-), amido di riso, **uova**\* 1%, agenti lievitanti (carbonati di sodio, carbonati di ammonio, acido tartarico), aroma, sale, emulsionante (lecitina di **soia**).

\*da galline allevate a terra

Cacao certificato UTZ – con il marchio UTZ supportiamo la coltivazione sostenibile del cacao

POTENZIALE ALLERGENE  
(Direttiva 2003/89/CE)

Può contenere **frutta a guscio, semi di sesamo**

MODALITA' DI  
CONFEZIONAMENTO

**PRIMARIO**  
Astuccio

**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:* piccolo wafer rettangolare ricoperto di cioccolato e decorato scagliette di cocco rapè  
*Colore:* Tipico del cioccolato con scagliette bianche di cocco rapè  
*Sapore:* Tipico di cioccolato al latte con nota di nocce di cocco

CARATTERISTICHE CHIMICO  
NUTRIZIONALI  
(Valori medi per 100 g di prodotto)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g		Per porzione 26g – 3 biscotti	
ENERGIA	2254	kJ	594	kJ
	540	kcal	142	kcal
GRASSI	32	g	8,3	g
di cui acidi grassi saturi	23	g	6,0	g
CARBOIDRATI	56	g	15	g
di cui zucchero	39	g	10	g
PROTEINE	6,0	g	1,6	g
SALE	0,21	g	0,05	g

La confezione contiene 4 porzioni

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**

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

<b>-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE -PARAMETRI CHIMICO-FISICI</b> (Valori di riferimento)			<b>DETERMINAZIONI</b>			<b>VALORE unità di misura</b>					
			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					
			Umidità Media			2,5 ±1%					
			Aw (attività dell'acqua)			< 0,45					
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>											
<b>UNITA' DI VENDITA:</b>			<b>IMBALLO: Cartone</b>			<b>PALLET: EPAL</b>					
<b>Formato</b>	Astuccio	L:25,5 cm	Pezzi per imballo	14	L:27 cm	<b>Nr. Colli per strato</b>	12	H*: 234cm			
<b>Peso Netto</b>	100 g.	H: 7,5 cm	Peso Netto	1,4 kg	P:29 cm	<b>Nr. Colli per pallet</b>	144 72 + 72	L: 120 cm			
<b>Peso Lordo</b>	130 g.	P: 3,5 cm	Peso Lordo	2,02kg	H:17 cm	<b>N. strati per pallet</b>	6	P: 80 cm			
<b>Codice EAN</b>	8000510552633		<b>Codice ITF14 Cartone</b>	58000510552638		<b>Altezza mezzo pallet</b>	H*: 117cm				
						<b>Peso Pallet:</b>	290kg 145+145				
						<b>Pezzi Per Pallet</b>	1008 + 1008				
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 14/10/19					

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