



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:

WAFERS ricoperti di cioccolato SENZA GLUTINE 100g



DENOMINAZIONE LEGALE

Wafers con crema alla nocciola 32% e ricoperti di cioccolato al latte. Senza glutine. Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine
Il prodotto è notificato al Ministero della salute in qualità di prodotto dietetico erogabile.
Il prodotto è certificato da parte dell'Associazione Italiana Celiachia ai fini della concessione d'uso del marchio Spiga Barrata

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

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

CODICE PRODOTTO

LSG03268

INGREDIENTI

cioccolato al **latte** 46% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), fecola di patate, olio di cocco, cioccolato 6% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), sciroppo di glucosio, zucchero, siero di **latte** in polvere, amido di riso, amido di mais, pasta di **nocciole** 3%, cacao magro in polvere, emulsionante (lecitina di **soia**), sale, agente lievitante (carbonati di sodio). Cacao certificato UTZ – con il marchio UTZ supportiamo la coltivazione sostenibile del cacao

POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)

Può contenere tracce di altra **frutta a guscio, uova, 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: forma rettangolare
Colore: tipico di cioccolato al latte con decoro di cioccolato fondente
Sapore: gusto dolce, tipico di cioccolato e nota di nocciola tostata

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100 g di prodotto)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Per 100 g		Per porzione c.a 34g (4 wafer)	
ENERGIA	2285	kJ	777	kJ
	548	kcal	186	kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	33	g	11	g
	23	g	7,8	g
CARBOIDRATI di cui zucchero	57	g	19	g
	37	g	13	g
PROTEINE	4,8	g	1,6	g
SALE	0,22	g	0,08	g

La confezione contiene 3 porzioni



SCHEMA 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	
		Umidità Media			2,5 ± 1,0%
		Glutine			< 20 ppm
		Aw (attività dell'acqua)			< 0,45

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	Astuccio	L:25,5 cm	Pezzi per imballo	12	L:24 cm	Nr. Colli per strato	21	H*: 211 cm
Peso Netto	100 g.	H: 7,5 cm	Peso Netto	Kg.1,2	P:17 cm	Nr. Colli per pallet	147	L: 120 cm
Peso Lordo	130 g.	P: 3,5 cm	Peso Lordo	Kg.1,7	H:28 cm	N. strati per pallet	7	P: 80 cm
Codice EAN	8000510552275		Codice EAN Cartone	18000510552272		Altezza mezzo pallet	H*: ---	
						Peso Pallet:	Kg: 250	
						Pezzi Per Pallet	1764	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 05/03/20		

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