



## 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:

# Preziosi con cacao e nocciole

## Senza olio di palma 700g - UTZ



<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	<b>Prodotto da forno – Biscotti con cacao e nocciole</b>		
<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>	ML3124		
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di <b>frumento</b> 54%, zucchero 21%, olio di girasole, <b>burro</b> , cacao 3,6%, cioccolato in polvere 3,2% (zucchero, pasta di cacao), <b>latte</b> scremato in polvere, <b>latte</b> fresco pastorizzato 1,8%, sciroppo di glucosio, <b>uova (*)</b> fresche 1,2%, amido di riso, <b>nocciole</b> 0,9%, miele, sale, agenti lievitanti (carbonati di sodio, carbonati di ammonio, tartrati di potassio), aromi, albume d' <b>uovo</b> in polvere, amido di mais, addensante (gomma acacia). (*) da galline allevate a terra.		
<b>POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)</b>	Può contenere tracce di altra <b>frutta a guscio, soia, semi di sesamo.</b>		
<b>Origine ingredienti</b>	<u>Farina di frumento italiana</u> <u>Zucchero italiano di filiera</u> <u>Nocciole italiane</u> <u>Uova fresche italiane da galline allevate a terra</u> <u>Latte fresco italiano di montagna</u> <u>Cacao certificato UTZ</u>		
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	<b>PRIMARIO</b> Sacchetto	<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, pulito e inodore		
<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> biscotto rotondo con disegni a forma di cuore in rilievo, decorati con glassa bianca e granelli di zucchero in superficie <i>Colore:</i> tipico bruno di cacao con decori di glassa bianca <i>Sapore:</i> tipico del biscotto frollino, nota di cacao		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI</b> (Valori medi per 100 g di prodotto)	<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione 30 g – 4 biscotti</b>
	ENERGIA	1997 kJ 476 kcal	590 kJ 141 kcal
	GRASSI	20 g	6,0 g
	di cui acidi grassi saturi	5,6 g	1,7 g
	CARBOIDRATI	65 g	19 g
	di cui zuccheri	25 g	7,5 g
	FIBRE	3,0 g	0,9 g
	PROTEINE	7,5 g	2,3 g
SALE	0,55 g	0,17 g	



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

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

			La confezione contiene circa 23 porzioni					
<b>-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> <b>-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 ± 1,0 %		
			Aw (attività dell'acqua)			< 0,45		
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>								
<b>UNITA' DI VENDITA: Sacco</b>			<b>IMBALLO: Cartone</b>			<b>PALLET: EPAL</b>		
<b>Formato</b>	Sacco	L: 20,0 cm	<b>Pezzi per imballo</b>	8	L: 40 cm	<b>Nr. Colli per strato</b>	6	H*: 238cm
<b>Peso Netto</b>	700 g	l: 10,5 cm	<b>Peso Netto</b>	5,6 kg	l: 40 cm	<b>Nr. Colli per pallet</b>	48 (24 + 24)	L: 120 cm
<b>Peso Lordo</b>	725 g	H: 27,0 cm	<b>Peso Lordo</b>	6,0 kg	H: 26 cm	<b>N. strati per pallet</b>	4 + 4	P: 80 cm
<b>Codice EAN</b>	8000510552251		<b>Codice ITF Cartone</b>	28000510552255		<b>Altezza mezzo pallet</b>	H*: 119cm	
						<b>Peso Pallet:</b>	288kg (144+144)	
						<b>Pezzi Per Pallet</b>	384 (192+192)	
Originato e Approvato da: Controllo Qualità			Autorizzato da: Direzione			Data Revisione: 09/07/19		

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