



## 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:

# Sinfonie con gocce di cioccolato e mais 700g



DENOMINAZIONE LEGALE	<b>Prodotto da forno – Biscotti con farina di mais e gocce di cioccolato</b>		
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)		
CODICE PRODOTTO	ML3862		
INGREDIENTI	farina di <b>frumento</b> 38,5%, zucchero 23,5%, olio di girasole, cioccolato 10% (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ), farina di riso 7%, farina di mais 6%, <b>burro</b> , <b>latte</b> fresco pastorizzato 3%, latte intero in polvere, <b>uova*</b> fresche 1,5%, agenti lievitanti (carbonati di sodio, carbonati di ammonio, tartrati di potassio), sale, aromi. * da galline allevate a terra		
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)	Può contenere tracce di <b>frutta a guscio (nocciole, mandorle, armelline)</b> , <b>sesamo</b> .		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	<b>PRIMARIO</b> Sacchetto	<b>SECONDARIO</b> 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)	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Aspetto:</i> biscotto a forma di ciambella rustica con gocce di cioccolato visibili in superficie <i>Colore:</i> tipico bruno dorato <i>Sapore:</i> tipico del biscotto frollino, nota di cioccolato		
CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione 29 g – 2 biscotti</b>
	ENERGIA	1999 kJ 476 kcal	564 kJ 134 kcal
	GRASSI	20 g	5,6 g
	di cui acidi grassi saturi	6,5 g	1,8 g
	CARBOIDRATI	67,0 g	19,4 g
	di cui zuccheri	29,0 g	8,4 g
	PROTEINE	6,2 g	1,8 g
	SALE	0,67 g	0,20 g
La confezione contiene circa 25 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			3,5 ± 1,0 %		
			Aw (attività dell'acqua)			< 0,45		
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>								
<b>UNITA' DI VENDITA: Sacco</b>			<b>IMBALLO: Cartone</b>			<b>IMBALLO: Cartone</b>		
<b>Formato</b>	Sacco	L: 20,0 cm	<b>Pezzi per imballo</b>	8	L: 39,3 cm	<b>Nr. Colli per strato</b>	8	H*: 238cm
<b>Peso Netto</b>	700 g	l: 10,5 cm	<b>Peso Netto</b>	5,6 kg	l: 30,0 cm	<b>Nr. Colli per pallet</b>	48 (24 + 24)	L: 120 cm
<b>Peso Lordo</b>	720 g	H: 27,0 cm	<b>Peso Lordo</b>	6,3 kg	H: 29,2 cm	<b>N. strati per pallet</b>	4 + 4	P: 80 cm
<b>Codice EAN</b>	8000510552206		<b>Codice ITF Cartone</b>	28000510552200		<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: 31/08/19		

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