



## 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:

# Rubacuori con cacao e gocce di cioccolato 700g



DENOMINAZIONE LEGALE	<b>Prodotto da forno – Biscotti con gocce di cioccolato</b>		
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA	D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Piano Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)		
CODICE PRODOTTO	ML4557		
INGREDIENTI	farina di <b>frumento</b> 48%, zucchero 20%, olio di girasole, <b>cioccolato</b> 6,2% (zucchero, pasta di cacao, cacao magro in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ), cacao magro in polvere 5,7%, amido di mais, <b>burro</b> , sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (carbonati di ammonio, carbonati di sodio, tartrati di potassio), sale, emulsionante (lecitina di <b>soia</b> ), aromi.		
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)	Può contenere tracce di <b>frutta a guscio, uova, semi di sesamo.</b>		
Origine ingredienti	<u>Farina</u> di frumento italiana <u>Zucchero</u> italiano di filiera <u>Cacao</u> certificato UTZ		
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> Forma a Fiore con logo inciso <i>Colore:</i> Tipico del cioccolato <i>Sapore:</i> Tipico con nota spiccata di cacao amaro		
CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)	<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per porzione 34 g – 3 biscotti</b>
	ENERGIA	1999 kJ 477 kcal	672 kJ 160 kcal
	GRASSI	20 g	6,8 g
	di cui acidi grassi saturi	5,0 g	1,7 g
	CARBOIDRATI	66 g	22 g
	di cui zuccheri	25 g	8,5 g
	FIBRE	3,3 g	1,1 g
	PROTEINE	6,5 g	2,2 g
	SALE	0,41 g	0,14 g
La confezione contiene circa 21 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		
						Lievitanti 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 %		
<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>	8000510552565		<b>Codice EAN Cartone</b>	28000510552569		<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**