



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:

Nanette 100g



DENOMINAZIONE LEGALE

WAFER RICOPERTI CON CIOCCOLATO E FARCITI (30%) CON CREMA NOCCIOLA.-PRODOTTO DA FORNO

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA

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

CODICE PRODOTTO

L1468

INGREDIENTI

cioccolato al **latte** 49% (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, sciroppo di glucosio, zucchero, siero di **latte** in polvere, cioccolato 4% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), **nocciole** (8% nella crema), amido di riso, cacao magro in polvere, **uova*** 1%, agenti lievitanti (carbonati di sodio, carbonati di ammonio, acido tartarico), aromi, 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 altra **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: Forma rettangolare
Colore: Tipico del cioccolato
Sapore: Tipico

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100g	Per 100 g		Per porzione 26g – 3 biscotti	
ENERGIA	2201	kJ	578	kJ
	529	kcal	138	kcal
GRASSI	30	g	7,8	g
di cui acidi grassi saturi	21	g	5,5	g
CARBOIDRATI	57	g	15	g
di cui zucchero	40	g	10	g
PROTEINE	6,5	g	1,7	g
SALE	0,18	g	0,05	g

La confezione contiene circa 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.

-CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE -PARAMETRI CHIMICO-FISICI (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					
			Staffilococco Aureus			Max 50 UFC/1g					
			Salmonella			Assente in 25 g					
			Umidità Media			2,5 ±1%					
			Aw (attività dell'acqua)			< 0,45					
INFORMAZIONI LOGISTICHE											
UNITA' DI VENDITA:			IMBALLO: Cartone			PALLET: EPAL					
Formato	Astuccio	L:25,5 cm	Pezzi per imballo	14	L:27 cm	Nr. Colli per strato	12	H*: 234cm			
Peso Netto	100 g.	H: 7,5 cm	Peso Netto	1,4 kg	P:29 cm	Nr. Colli per pallet	144 72 + 72	L: 120 cm			
Peso Lordo	130 g.	P: 3,5 cm	Peso Lordo	2,02kg	H:17 cm	N. strati per pallet	6	P: 80 cm			
Codice EAN	80239369		Codice ITF Cartone	48023936900008		Altezza mezzo pallet	H*:117cm				
						Peso Pallet:	290kg 145+145				
						Pezzi Per Pallet	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