



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:

PASTICCINI al cioccolato SENZA GLUTINE 100g



DENOMINAZIONE LEGALE

Pasticcini con biscotto e cioccolato al latte Senza Glutine
SPECIFICAMENTE FORMULATO PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE. Il prodotto è notificato al Ministero della salute in qualità di prodotto 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

L14495

INGREDIENTI

cioccolato al **latte** 56% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), amido di mais, farina di mais, zucchero, olio di girasole, amido di riso, **uova** *2,1%, **latte** intero in polvere, miele, farina di riso, emulsionante (lecitina di **soia**), agenti lievitanti (difosfati, carbonati di sodio), sale, aromi naturali.

*da allevamento a terra

Cacao certificato UTZ – con il marchio UTZ supportiamo la coltivazione sostenibile del cacao

POTENZIALE ALLERGENE
(Direttiva 2003/89/CE)

Può contenere tracce di **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 rotonda
Colore: Tipico del cioccolato
Sapore: Tipico

CARATTERISTICHE
NUTRIZIONALI

(Valori medi per 100 g di prodotto)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Per 100 g	Per porzione c.a 34g 4 pasticcini
ENERGIA	2192 kJ 524 kcal	745 kJ 178 kcal
GRASSI	28 g	9,5 g
di cui acidi grassi saturi	14 g	4,8 g
CARBOIDRATI	62 g	62 g
di cui zucchero	37 g	37 g
PROTEINE	5,5 g	1,9 g
SALE	0,4 g	,014 g

La confezione contiene 3porzioni



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%		
			Aw (attività dell'acqua)			< 0,45		
			Glutine			< 20 ppm		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento)								
			DETERMINAZIONI			VALORE unità di misura		
			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		

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	8000510552169		Codice ITF14 Cartone	18000510552166		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