



## 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:

# Le Complicità 90g



DENOMINAZIONE LEGALE		BISCOTTI CON CIOCCOLATO al latte E CON FARCITURA DI ARANCIA-PRODOTTO DA FORNO																																														
PRODOTTO E CONFEZIONATO DA		D. Lazzaroni & C. S.p.A. Località Piano di Corazzano- 64045- Isola del Gran Sasso D'Italia (TE)																																														
CODICE PRODOTTO		L1459																																														
INGREDIENTI		<p>farina di <b>frumento</b>, cioccolato al <b>latte</b> 15% (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>; aroma naturale di vaniglia), zucchero, olio di cocco, farcitura all'arancio 9% (zucchero, succo di arancia 40%-pari all'3,6% sul prodotto finito-umidificante: glicerolo; regolatore di acidità: acido citrico; colorante naturale: <math>\beta</math> carotene; gelificante: pectina; aromi), <b>burro</b>, farina di mais, <b>uova</b>* 7% , agente lievitante (carbonati di ammonio), sale, aroma.</p> <p>*da galline allevate a terra</p> <p><u>Cacao certificato UTZ</u> – con il marchio UTZ supportiamo la coltivazione sostenibile del cacao</p>																																														
POTENZIALE ALLERGENE (Direttiva 2003/89/CE)		Può contenere <b>frutta a guscio, semi di sesamo.</b>																																														
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO		PRIMARIO Astuccio	SECONDARIO Fustellato																																													
TMC/ SHELF LIFE		13 mesi data di produzione – 9 mesi 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		<p><i>Aspetto:</i> Forma a fiore con farcitura centrale di arancia e fondo di cioccolato al latte</p> <p><i>Colore:</i> Tipico del prodotto da forno, arancia e cioccolato</p> <p><i>Sapore:</i> Tipico</p>																																														
CARATTERISTICHE CHIMICO NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)		<table border="1"> <thead> <tr> <th>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</th> <th colspan="2">Per 100 g</th> <th colspan="2">Per porzione 23g – 2biscotti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>2103</td> <td>kJ</td> <td>479</td> <td>kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>502</td> <td>kcal</td> <td>115</td> <td>kcal</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>25</td> <td>g</td> <td>5,8</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>19</td> <td>g</td> <td>4,4</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>62</td> <td>g</td> <td>14</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>di cui zucchero</td> <td>27</td> <td>g</td> <td>6,2</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>6,5</td> <td>g</td> <td>1,5</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>0,12</td> <td>g</td> <td>0,03</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table> <p>La confezione contiene 4 porzioni</p>		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Per 100 g		Per porzione 23g – 2biscotti		ENERGIA	2103	kJ	479	kJ		502	kcal	115	kcal	GRASSI	25	g	5,8	g	di cui acidi grassi saturi	19	g	4,4	g	CARBOIDRATI	62	g	14	g	di cui zucchero	27	g	6,2	g	PROTEINE	6,5	g	1,5	g	SALE	0,12	g	0,03	g
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Per 100 g		Per porzione 23g – 2biscotti																																													
ENERGIA	2103	kJ	479	kJ																																												
	502	kcal	115	kcal																																												
GRASSI	25	g	5,8	g																																												
di cui acidi grassi saturi	19	g	4,4	g																																												
CARBOIDRATI	62	g	14	g																																												
di cui zucchero	27	g	6,2	g																																												
PROTEINE	6,5	g	1,5	g																																												
SALE	0,12	g	0,03	g																																												



## 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		4,5 ±1%			
			Aw (attività dell'acqua)		< 0,45			
<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>								
<b>UNITA' DI VENDITA:</b>			<b>IMBALLO: Cartone</b>			<b>PALLET: EPAL</b>		
<b>Formato</b>	Astuccio	L:25,5 cm	Pezzi per imballo	14	L:27 cm	<b>Nr. Colli per strato</b>	12	H*: 234cm
<b>Peso Netto</b>	90 g	H: 7,5 cm	Peso Netto	1,26 kg	P:29 cm	<b>Nr. Colli per pallet</b>	144 72 + 72	L: 120 cm
<b>Peso Lordo</b>	120 g	P: 3,5 cm	Peso Lordo	1,9 kg	H:17 cm	<b>N. strati per pallet</b>	6	P: 80 cm
<b>Codice EAN</b>	8000510551971		<b>Codice ITF14 Cartone</b>	38000510551972		<b>Altezza mezzo pallet</b>	H*:117cm	
						<b>Peso Pallet:</b>	274kg 137+137	
						<b>Pezzi Per Pallet</b>	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**