

SCHEMA TECNICA ARTICOLO: Anice

CODICE ARTICOLO

Busta: -----

Sacchetto: 01003

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: zucchero, sciroppo di glucosio, anetolo naturale.

Colore	Trasparente	Sapore	Fresco e gustoso
Gusto	Anice	Aspetto	Caramella dura

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

Energia	1673 kJ / 394 kcal		
Grassi	0,40 g	di cui zuccheri	61,80 g
di cui saturi	< 0,1 g	Proteine	0,44 g
Carboidrati	97,13 g	Sale	0,22 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / CHIMICI

Lieviti e Muffe	< 10 UFC/g	Listeria monocytogenes	Assente/25 g
Conta mesofila totale	< 10 UFC/g	Ocratossina A	< 0,5 µg/Kg
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	Aflatossina B1	< 0,5 µg/Kg
Escherichia coli	< 10 UFC/g	Aflatossina B2	< 0,5 µg/Kg
Coliformi totali	< 10 UFC/g	Aflatossina G1	< 0,5 µg/Kg
Salmonella spp	Assente/25 g	Aflatossina G2	< 0,5 µg/Kg

COSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Tempo medio di conservazione	3 anni	Modalità di conservazione	In ambiente fresco ed asciutto
------------------------------	--------	---------------------------	--------------------------------

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Tipo di confezione	Sacchetto
Peso confezione	1000 gr
Dimensioni confezione	
h x L x P cm.	27 x 23 x 5
CODICE EAN CONFEZIONE	8004203103034

CARATTERISTICHE IMBALLO DI CARTONE

Confezioni per cartone	6 sacchetti
Peso Cartone	6000 gr
Dimensioni imballo	
h x L x P cm.	21,5 x 25 x 38
CODICE EAN IMBALLO	8004203127030

CARATTERISTICHE EUROPALLET

Misure Europallet	
h x L x P cm.	165 x 80 x 120
Numero strati	7
Colli per strato	9
Totale cartoni per europallet	63

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Incartate singolarmente a doppio fiocco con materiale (PVC+CELLOPHANE) adatto al contatto con gli alimenti e chiuse in sacchetti termosaldati.

MODALITA' DI TRASPORTO

 Trasporto con automezzi idonei propri o di corrieri sia a Temperatura ambiente che a Temperatura refrigerata ($\leq +14^{\circ}\text{C}$)

Data: 20 luglio 2018