

## SCHEMA TECNICA ARTICOLO: Noblesse Choco Cream

### CODICE ARTICOLO

Busta: -----

Sacchetto: 01058

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti. Parte esterna: puro cioccolato al latte (cacao 30% minimo - ingredienti: zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di soia, emulsionante: lecitina di soia, aromi), puro cioccolato fondente (cacao 55% minimo - pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), agenti di rivestimento: gomma arabica e sciroppo di glucosio. Parte interna: zucchero, sciroppo di glucosio, latte intero condensato zuccherato, panna fresca pastorizzata, maltodestrina, latte scremato in polvere, aromi, sale, caffè solubile, cacao in polvere, colorante: E160e. Può contenere tracce di: glutine, frutta a guscio.

|        |                              |         |                      |
|--------|------------------------------|---------|----------------------|
| Colore | Marrone Scuro e Chiaro       | Sapore  | Delicato e piacevole |
| Gusto  | Cappuccino, Carmel, Tiramisù | Aspetto | Caramella ricoperta  |

### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto)

|               |         |                    |         |
|---------------|---------|--------------------|---------|
| Energia       |         | 1798 kJ / 427 kcal |         |
| Grassi        | 12,00 g | di cui zuccheri    | 63,70 g |
| di cui saturi | 7,70 g  | Proteine           | 2,68 g  |
| Carboidrati   | 75,92 g | Sale               | 0,13 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 | 2 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.                          | 35 x 23,5 x 6        |
| <b>CODICE EAN</b><br><b>CONFEZIONE</b> | <b>8004203103805</b> |

### 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       |
| <b>CODICE EAN</b><br><b>IMBALLO</b> | <b>8004203127801</b> |

### 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