





Scheda tecnica prodotto				
108211 Busta cuscino caram. Bio Curcuma & Melagrana g 90 x 12				
<b>Descrizione:</b>	Caramelle biologiche Curcuma e Melagrana			
<b>Ingredienti:</b>	Sciroppo di glucosio*, zucchero di canna grezzo*, curcuma in polvere* (2%), melagrana in polvere*, acidificante: acido citrico, aromi naturali <i>*Agricoltura biologica UE/non UE</i>			
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	4 anni dalla data di confezionamento			
<b>Lotto di produzione:</b>	Indicato sulla confezione			
<b>Stoccaggio:</b>	non sovrapporre più di 8 imballi			
<b>Temperatura:</b>	+12/+22°C			
<b>Umidità:</b>	55/65%			
<b>Informazioni nutrizionali per 100g:</b>	Energia	1594 kJ	pari a:	375 kcal
	Grassi:	<0,5 g	di cui acidi grassi saturi	<0,1 g
	Carboidrati:	93 g	di cui zuccheri	74 g
	Proteine	<0,5 g		
	Sale:	0,06 g		
<b>Packaging:</b>	Unità consumatore: 1 busta cuscino da 90 g Confezione: 12 buste cuscino da 90 g Imballo: 1 scatola all'americana di cartone ondulato BNB Bancale: 80 cartoni - monoprodotto Composizione bancale: 10 imballi per strato 8 numero di strati Contenuto bancale: = 960 buste cuscino Supporto imballi: Pallet EPAL (mm 800 x 1200) - stabilizzato con film estensibile			
<b>Codifica:</b>	Codice interno	Codice EAN		
Unità consumatore:	108033	8000635080332		
Confezione:	108211	8000635082114		
Imballo:	108261	0800635082619		
<b>Dimensioni medie (mm):</b>	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Volume (dm3)
Unità consumatore:	200	165	27	0,891
Confezione:	330	255	170	14,306
Imballo:	330	255	170	14,306
Bancale:	1200	800	1510	1449,600
<b>Pesi medi (kg):</b>	Peso lordo	Peso dichiarato		
Unità consumatore:	0,108	0,090		
Confezione:	1,30	1,08		
Imballo:	1,30	1,08		
Bancale:	123,68	86,40		
<b>Requisiti Legali:</b>	<p><b>Conforme ai Regolamenti:</b> Reg.(UE)n.1169/2011 Reg.(UE)n.1334/2008 Reg.(UE)n.1129/2011 Reg.(UE)n.848/2018</p> <p><b>Caratteristiche fisiche:</b> Stato: Solido Forma: Cilindrico</p> <p><b>Caratteristiche organolettiche:</b> Gusto: Fruttato Colore: Giallo</p> <p><b>Caratteristiche microbiologiche:</b> lieviti e muffe: &lt; 2*10<sup>3</sup> (ufc/g) c.aerobica tot: &lt; 10<sup>4</sup> (ufc/g)</p> <p><b>Caratteristiche chimiche:</b> Vedi requisiti legali</p>			
	 			



IMPRESA STORICA D'ITALIA