



**Scheda tecnica prodotto**  
**118402 Mangiatoia Mental Bio Zenzero e Limone x 750 gr**

<b>Descrizione:</b>	Caramelle biologiche zenzero limone			
<b>Ingredienti:</b>	Sciroppo di glucosio*, zucchero di canna grezzo*, zenzero in polvere* (2%), acidificante: acido citrico; olio essenziale di limone*, aromi naturali *Agricoltura biologica UE/Non UE			
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	4 anni dalla data di confezionamento			
<b>Lotto di produzione:</b>	Indicato sulla busta trasparente all'interno della mangiatoia			
<b>Stoccaggio:</b>	non sovrapporre più di 6 imballi			
<b>Temperatura:</b>	+12/+22°C			
<b>Umidità:</b>	55/65%			
<b>Informazioni nutrizionali per 100g:</b>	Energia	1687 kJ	pari a: 397 kcal	
	Grassi:	< 0,5 g	di cui acidi grassi saturi < 0,1 g	
	Carboidrati:	98 g	di cui zuccheri 78 g	
	Proteine	< 0,5 g		
	Sale:	0,07 g		

<b>Packaging:</b>			
Unità consumatore:		caramella singola incartata doppio fiocco	
Confezione:		1 mangiatoia da 750 g	
Imballo:		6 mangiatoie in scatola americana di cartone ondulato M200	
Bancale:		44 cartoni - pallet monoprodotto	
Composizione bancale:		4 numero di strati	11 imballi per strato
Contenuto bancale:		= 264 mangiatoie	
Supporto imballi:		Pallet EPAL (mm 800 x 1200) - stabilizzato con film estensibile	

<b>Codifica:</b>		Codice interno	Codice EAN
Unità consumatore:			
Confezione:		118402	8000635184023
Imballo:		118452	08000635184528

<b>Dimensioni medie (mm):</b>	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Volume (dm3)
Unità consumatore:	0	0	0	0,000
Confezione:	100	150	220	3,300
Imballo:	320	237	340	25,786
Bancale:	1200	800	1510	1449,600

<b>Pesi medi (kg):</b>	Peso lordo	Peso dichiarato
Unità consumatore:	0	0
Confezione:	0,97	0,750
Imballo:	5,80	4,50
Bancale:	275,20	198,00

<b>Requisiti Legali:</b>	<b>Caratteristiche fisiche:</b>
Conforme ai Regolamenti:	Stato: Solido
Reg.(UE)n.1169/2011	Forma: Cilindrico
Reg.(UE)n.1334/2008	<b>Caratteristiche organolettiche:</b>
Reg.(UE)n.1129/2011	Gusto: Limone, pungente
Reg.(UE)n.848/2018	Colore: Giallo pallido
	<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>
	lieviti e muffe: < 2*10 <sup>3</sup> (ufc/g)
	c.aerobica tot: < 10 <sup>4</sup> (ufc/g)
	Caratteristiche chimiche:
	Vedi requisiti legali



IMPRESA STORICA D'ITALIA

