



Istituto Biochimico Farmaceutico FASSI S.p.A.
Sede legale: Torino - Via Avogadro 12/A
Stabilimento e uffici: 12027 Chiusanico (IM) - Via Nazionale Sud 3
Tel. 0183/740030 - Fax 0184/292971 - Mail: info@mental.it
Codice Fiscale / Partita Iva 02218540017

Revisione:
25/05/202

Scheda tecnica prodotto
104730 Stick rettangolari Anice x 30

Descrizione:	Caramelle all'anice		
Ingredienti:	Sciroppo di glucosio, zucchero, aromi, estratto di anice		
Termine minimo di conservazione:	Non necessario, regolamento UE n. 1169/2011 viene comunque indicato un termine di 4 anni		
Lotto di produzione:	Indicato sull'incarto di ogni singolo stick		
Stoccaggio:	non sovrapporre più di 8 imballi		
Temperatura:	+12/+22°C		
Umidità:	55/65%		
Informazioni nutrizionali per 100g:	Energia	1653 kJ	pari a: 389 kcal
	Grassi:	< 0,5 g	di cui acidi grassi saturi < 0,1 g
	Carboidrati:	97 g	di cui zuccheri 79 g
	Proteine	< 0,5 g	
	Sale:	< 0,01 g	



Packaging:	1 stick da 38 g		
Unità consumatore:	30 sticks da 38 g in vaschetta avvolta con film termoretrato		
Confezione:	12 vaschette in scatola all'americana di cartone ondulato C2		
Imballo:	40 cartoni - pallet monoprodotta		
Bancale:	4 numero di strati 10 imballi per strato		
Composizione bancale:	= 14400 sticks		
Contenuto bancale:	Pallet EPAL (mm 800 x 1200) - stabilizzato con film estensibile		
Supporto imballi:			

Codifica:	Codice interno	Codice EAN
Unità consumatore:	104729	8000635047298
Confezione:	104730	8000635047304
Imballo:	104760	08000635047601

Dimensioni medie (mm):	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Volume (dm3)
Unità consumatore:	96	27	18	0,22730
Confezione:	165	100	87	1,43550
Imballo:	355	225	290	23,16375
Bancale:	1200	800	1310	1257,60000

Pesi medi (kg):	Peso lordo	Peso dichiarato
Unità consumatore:	0,04	0,038
Confezione:	1,33	1,14
Imballo:	16,25	13,68
Bancale:	669,84	547,20

Requisiti Legali:	Caratteristiche fisiche:
Conforme ai Regolamenti:	Stato: Solido
Reg.(UE)n.1169/2011	Forma: Rettangolare
Reg.(UE)n.1334/2008	Caratteristiche organolettiche:
Reg.(UE)n.1129/2011	Gusto: Anice
	Colore: Bianco
	Caratteristiche microbiologiche:
	lieviti e muffe: < 2*10 ³ (ufc/g)
	c.aerobica tot: < 10 ⁴ (ufc/g)
	Caratteristiche chimiche:
	Vedi requisiti legali



IMPRESA STORICA D'ITALIA

