



Scheda tecnica prodotto

105711 Sacchetti fondo quadro Caramello Salato g 140 x 20

Descrizione:	Confetti al caramello salato			
Ingredienti:	Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (olio di palma, burro di sal, burro di cacao), latte intero in polvere (1,5%), latte scremato in polvere (1,5%), amido di riso, addensante: gomma arabica; aromi, esaltatore di sapidità: sale; coloranti: E150d, E160a; agente di rivestimento: cera carnauba			
Termine minimo di conservazione:	Non necessario, regolamento UE n. 1169/2011 viene comunque indicato un termine di 4 anni			
Lotto di produzione:	Indicato sul retro del sacchetto			
Stoccaggio:	non sovrapporre più di 6 imballi			
Temperatura:	+12/+22°C			
Umidità:	55/65%			
Informazioni nutrizionali per 100g:	Energia	1700 kJ	pari a: 401 kcal	
	Grassi:	3,9 g	di cui acidi grassi saturi 2,0 g	
	Carboidrati:	91 g	di cui zuccheri 82 g	
	Proteine	0,8 g		
	Sale:	0,4 g		
Packaging:	Unità consumatore: 1 sacchetto fondo quadro da g 140 Confezione: 20 sacchetti a fondo quadro in scatola americana di cartone ondulato n°6 Imballo: 1 scatola all'americana di cartone ondulato Bancale: 144 cartoni - pallet monoprodotto Composizione bancale: 6 numero di strati 24 imballi per strato Contenuto bancale: = 2880 sacchetti a fondo quadro Supporto imballi: Pallet EPAL (mm 800 x 1200) - stabilizzato con film estensibile			
Codifica:	Codice interno	Codice EAN		
Unità consumatore:	105735	8000635057358		
Confezione:	105711	8000635057112		
Imballo:	105768	08000635057686		
Dimensioni medie (mm):	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Volume (dm3)
Unità consumatore:	173	78	34	0,459
Confezione:	195	195	195	7,415
Imballo:	195	195	195	7,415
Bancale:	1200	800	1320	1267,200
Pesi medi (kg):	Peso lordo	Peso dichiarato		
Unità consumatore:	0,163	0,150		
Confezione:	3,250	3,000		
Imballo:	3,250	3,000		
Bancale:	488,000	432,000		



Requisiti Legali:	Caratteristiche fisiche:
Conforme ai Regolamenti:	Stato: Solido
Reg.(UE)n.1169/2011	Forma: Sferico
Reg.(UE)n.1334/2008	Caratteristiche organolettiche:
Reg.(UE)n.1129/2011	Gusto: Caramello salato
	Colore: Bruno pallido
	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