



Scheda tecnica prodotto

108101 Busta cuscino raviolo Latte & Liquirizia g 140 x 12

Descrizione:	Confetti morbidi al latte e liquirizia			
Ingredienti:	Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (olio di palma, burro di sal, burro di cacao), liquirizia in polvere (3%), latte intero in polvere (1,5%), latte scremato in polvere (1,5%), amido di riso, aromi; colorante: E150d; correttore di acidità: sale; 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 della busta			
Stoccaggio:	non sovrapporre più di 8 imballi			
Temperatura:	+12/+22°C			
Umidità:	55/65%			
Informazioni nutrizionali per 100g:	Energia	1684 kJ	pari a: 399 kcal	
	Grassi:	4,0 g	di cui acidi grassi saturi 2,0 g	
	Carboidrati:	90 g	di cui zuccheri 81 g	
	Proteine	0,8 g		
	Sale:	0,12 g		

Packaging:	1 busta cuscino da g 140		
Unità consumatore:	12 buste cuscino in scatola americana di cartone ondulato		
Confezione:	1 scatola all'americana di cartone ondulato BNB		
Imballo:	80 cartoni - monoprodotto		
Bancale:	10 imballi per strato 8 numero di strati		
Composizione bancale:	= 960 buste cuscino		
Contenuto bancale:	Pallet EPAL (mm 800 x 1200) - stabilizzato con film estensibile		
Supporto imballi:			

Codifica:	Codice interno	Codice EAN
Unità consumatore:	108112	8000635081124
Confezione:	108101	8000635081018
Imballo:	108151	08000635081513

Dimensioni medie (mm):	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Volume (dm3)
Unità consumatore:	230	165	27	1,025
Confezione:	330	255	170	14,306
Imballo:	330	255	170	14,306
Bancale:	1200	800	1510	1449,600

Pesi medi (kg):	Peso lordo	Peso dichiarato
Unità consumatore:	0,149	0,1400
Confezione:	1,788	1,680
Imballo:	1,788	1,680
Bancale:	163,040	134,400

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: Liquirizia, latte
	Colore: Marrone
	Caratteristiche microbiologiche:
	lieviti e muffe: < 2*10 ³ (ufc/g)
	c.aerobica tot: < 10 ⁴ (ufc/g)
	Caratteristiche chimiche:
	Vedi requisiti legali

