



Scheda tecnica prodotto				
118404 Mangiatoia caram. Bio Miele e Zenzero x 750 gr				
<b>Descrizione:</b>	Caramelle biologiche Miele Zenzero			
<b>Ingredienti:</b>	Sciropo di glucosio*, zucchero di canna grezzo*, miele in polvere (2%)*, zenzero in polvere*, aromi naturali. <i>*Agricoltura biologica</i>			
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	Non necessario, regolamento UE n. 1169/2011 viene comunque indicato un termine di 4 anni			
<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	1590 kJ	pari a: 374 kcal	
	Grassi:	< 0,5 g	di cui acidi grassi saturi < 0,1 g	
	Carboidrati:	94 g	di cui zuccheri 74 g	
	Proteine	< 0,5 g		
	Sale:	0,06 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 monoprodotta			
	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:	118404	8000635184047		
Imballo:	118454	08000635184542		
<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: Miele, 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)			
	<b>Caratteristiche chimiche:</b>			
	*Vedi requisiti legali			



IMPRESA STORICA D'ITALIA

