




Scheda tecnica prodotto

105730 Sacchetti fondo quadro gommose mentolo g 150 x 20

<b>Descrizione:</b>	Caramelle gommose al mentolo			
<b>Ingredienti:</b>	sciroppo di glucosio, zucchero, amido modificato di mais, gelatina alimentare, mentolo, aromi; coloranti: E100, E131			
<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 sul retro del sacchetto			
<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	1491 kJ	pari a: 351 kcal	
	Grassi:	0,0 g	di cui acidi grassi saturi 0,0 g	
	Carboidrati:	86,1 g	di cui zuccheri 60,2 g	
	Proteine	1,61 g		
	Sale:	0,02 g		

<b>Packaging:</b>	1 sacchetto fondo quadro da g 150		
Unità consumatore:	20 sacchetti a fondo quadro in scatola americana di cartone ondulato		
Confezione:	1 scatola all'americana di cartone ondulato		
Imballo:	144 cartoni - pallet monoprodotto		
Bancale:	6 numero di strati	24 imballi per strato	
Composizione bancale:	= 2880 sacchetti a fondo quadro		
Contenuto bancale:	Pallet EPAL (mm 800 x 1200) - stabilizzato con film estensibile		
Supporto imballi:			

<b>Codifica:</b>	Codice interno	Codice EAN	
Unità consumatore:	105729	8000635057297	
Confezione:	105730	8000635057303	
Imballo:	105765	08000635057655	

<b>Dimensioni medie (mm):</b>	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

<b>Pesi medi (kg):</b>	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

<b>Requisiti Legali:</b>	<b>Caratteristiche fisiche:</b>
Conforme ai Regolamenti:	Stato: Solido
Reg.(UE)n.1169/2011	Forma: Semisferico
Reg.(UE)n.1334/2008	<b>Caratteristiche organolettiche:</b>
Reg.(UE)n.1129/2011	Gusto: Mentolato
	Colore: Verde
	<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

