

Mise à jour : 28/10/2020

INFORMATION GENERALE

Code produit	20149
Dénomination produit	NOCCIOLATA 2,5 Kg
Marque	Nocciolata
Liste des ingrédients	Sucre de canne*, Pâte de noisettes * 18,5%, Huile de tournesol *, Lait écrémé en poudre*, Cacao maigre en poudre* 6.5%, beurre de cacao*, lécithine de Soja*, extrait naturel de vanille*
*Produit issu de l'agriculture biologique	
Origine des matières premières	Agriculture UE / non UE
Allergènes Suivant la liste de la directive 2006/142 CE du parlement Européen	Lait, noisettes et soja; le produit peut contenir des traces d'autres fruits à coque (amandes, noix, pistaches)
Certification / Label / Estampille sanitaire	Bioagricert (IT BIO 007) ,Biologique (AB) , KOSHER Dairy Star-D-Kosher Certification
Garantie / Spécificités / Allégation	sans OGM, sans gluten, sans huile de palme
Poids net UVC	2,5 kg
Poids net égoutté	2,5 kg
Poids brut UVC	2,75 kg
Codification du produit	DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA
Renseignements à nous fournir pour toute réclamation	N° Lot sous la forme lettre année + centième de fabrication



CARACTERISTIQUE PRODUIT

Caractéristiques organoleptiques	Etat physique: pâte à tartiner crémeuse <input type="checkbox"/> Couleur: brun caractéristique du cacao et des noisettes <input type="checkbox"/> Parfum : caractéristique du cacao, des noisettes et de la vanille <input type="checkbox"/> Gout: caractéristique du cacao, des noisettes et de la vanille
Caractéristiques physico-chimique	<input type="checkbox"/> Humidité < 3 % <input type="checkbox"/> Granulométrie < 35 µ Résidus de produits phytosanitaire conformes au REG UE 834/2007 pour le BIO
Caractéristiques microbiologiques	Moisissures : <100 UFC/g Levures: <100 UFC/g Entérobactéries: <10 UFC/g
Déclaration nutritionnelle pour 100 g de produits	

Mise à jour : 28/10/2020

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES		
Valeurs nutritionnelles moyennes	100g	1 portion (15g)
ÉNERGIE	2270 kJ / 544 kcal	341 kJ / 82 kcal
MATIÈRES GRASSES	32 g	4,8 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	5,7 g	0,9 g
GLUCIDES	54 g	8,1 g
DONT SUCRES	51 g	7,6 g
FIBRES ALIMENTAIRES	3,6 g	0,5 g
PROTÉINES	8,1 g	1,2 g
SEL	0,12 g	0,02 g

Durée de vie du produit / DLUO 36 mois depuis la date de fabrication

Durée de vie du produit / DLUO mini 365 Jours
livraison

Localisation de la durée de vie du produit / DLUO sur l'UVC Etiquette indépendante au centre du couvercle du seau.

UTILISATION / STOCKAGE

Conditions de stockage (T°) Conserver dans un endroit frais et sec à une température entre 15° C et 25° C

Conditions de distribution/transport (T°) Conserver dans un endroit frais et sec à une température entre 15° C et 25° C

Mode d'emploi Non préparé

Conseils d'utilisation et de consommation Conserver à température ambiante.

DONNEES LOGISTIQUES / PALETTISATION

Emballage primaire (UVC/ PRODUIT)

Code produit 20149

Type d'emballage SEAU PLASTIQUE ALIMENTAIRE

Dimension emballage	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Longueur (cm)
	17	16	17

Code-barre produit 8001505001372

Emballage secondaire (COLIS)

Dimension colis	Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Longueur (cm)

Nb UVC/colis

Poids brut colis kg

Code-barre Colis :

Rigoni di Asiago	NOCCIOLATA 2,5 KG	Date de création: 06/02/2020
-----------------------------	--------------------------	---------------------------------

Mise à jour : 28/10/2020

Palettisation

Nb colis/couche	Nb couche /palette	Nb colis/palette	Nb UVC/palette	Type de palette	Poids brut palette kg	Hauteur totale palette m
33	2	66	66	EUROPE	190	0,55

Code-barre Palette : 18001505001379

INFORMATION COMPLEMENTAIRE