Rigoni di Asiago	NOCCIOLATA 2,5 KG	Date de création: 29/07/2021

Mise à jour : 26/09/2022

INFORMATIONS GENERALES



Code produit	
Dénomination produit	NOCCIOLATA 2,5 Kg
Marque	Nocciolata
Liste des ingrédients *Produit issu de l'agriculture biologique	Sucre de canne*, Huile de tournesol * , Pâte de **noisettes** * 17,6%, , **Lait** écrémé en poudre*, Cacao maigre en poudre* 6.2%, beurre de cacao*, lécithine de **Soja***, extrait de vanille*
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

CERTIFICATION PRODUIT BIOLOGIQUE	**Relâché par Bioagricert S.r.l. code IT BIO 007 opérateur contrôlé n° A99G**	**Reg.CEE 834/2007**
CERTIFICATION KOSHER	**Star-D-Kosher Certification – Baltimore (USA)**	

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	2,61 kg
Codification du produit **Renseignements à nous fournir pour toute réclamation**	DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA N° Lot sous la forme lettre année + quantième de fabrication

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Caractéristiques organoleptiques	Etat Physique: crémeux, tartinable et moelleux Couleur: brun, caractéristique du cacao et des noisettes Odeur: caractéristique du cacao, des noisettes et de la vanille Goût: caractéristique du cacao, des noisettes et de la vanille
Caractéristiques physico-chimique	Humidité < 3 % Granulométrie < 35 µ Résidus de produits phytosanitaire conformes au REG UE 834/2007
Caractéristiques microbiologiques	Moisissures : <100 UFC/g Levures: <100 UFC/g Entérobactéries: <10 UFC/g

Rigoni di Asiago	NOCCIOLATA 2,5 KG	Date de création: 29/07/2021

Mise à jour : 26/09/2022

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de produits

Valeurs nutritionnelles moyennes pour	100g	
Energie	2367 568	kJ kcal
Matières grasses	37	g
dont acides gras saturés	6.2	g
Glucides	50	g
dont sucres	47	g
fibres alimentaires	3.2	g
Protéines	7.2	g
sel	0.12	g

Durée de vie du produit / DLUO	36 mois depuis la date de fabrication
Durée de vie du produit / DLUO mini livraison	365 Jours
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

Type d'emballage SEAU PLASTIQUE ALIMENTAIRE

Dimension emballage

Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Longueur (cm)
170	184	170

Code-barre produit 8001505003802

Emballage secondaire (COLIS)

Dimension colis

Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Longueur (cm)
180	198	360

Nb UVC/colis : 2

Poids brut colis kg : 5,4

Code-barre Colis : 28001505003806

Rigoni di Asiago	NOCCIOLATA 2,5 KG	Date de création: 29/07/2021

Mise à jour : 26/09/2022

Palettisation

Dimension palette

Largeur (cm)	Hauteur (cm)	Longueur (cm)
80	115	120

Nb colis/couche	Nb couche /palette	Nb colis/palette	Nb UVC/palette	Type de palette	Poids brut palette kg	Hauteur totale palette m
12	5	60	120	EUROPE	349	1,15

Code-barre Palette : 18001505003809

INFORMATION COMPLEMENTAIRE