

# Cioccolato

## INGREDIENTI

LATTE scremato reidratato, zucchero semolato, destrosio, cacao magro in polvere, BURRO, olio di cocco raffinato, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, addensanti: farina di semi di carrube, farina di semi di guar, carragenina. Aroma.

## ALLERGENI

Il prodotto è conforme alle Direttive CEE 2003/89/CE e 2006/13/CE del Parlamento e Consiglio Europeo che modificano la Direttiva CEE 2001/13/CE.

### ALLERGENI PRESENTI

|  |  |
|--|--|
| Latte e derivati (incluso il lattosio) |  |
| Semi di soia e derivati                |  |
|  |  |
|  |  |

### POSSIBILE CONTAMINAZIONE

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Arachidi e derivati        |  |
| Uova e derivati            |  |
| Cereali contenenti glutine |  |
| Frutta a guscio e derivati |  |

### OGM

Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati secondo quanto definito nel Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non-OGM delle materie prime.

### Contaminanti

Questo prodotto ed i suoi ingredienti sono conformi alla legislazione Europea riguardante i pesticidi, i metalli pesanti e radioisotopi.

### VALORI NUTRIZIONALI (x 100 g di prodotto)

|                   |        |          |
|-------------------|--------|----------|
| Valore Energetico | 728 KJ | 174 Kcal |
| Grassi            | 8 g    |          |
| di cui Saturi     | 6,4 g  |          |
| Carboidrati       | 22,7 g |          |
| di cui Zuccheri   | 21,6 g |          |
| Fibre             | 1,5 g  |          |
| Proteine          | 3,7 g  |          |
| Sale              | 0,1 g  |          |

### Modalità di conservazione

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura inferiore ai -18°C. Il prodotto non deve essere ricongelato una volta scongelato.

### Indicazioni per il consumo

La temperatura ideale del prodotto, per una migliore degustazione, dovrebbe essere compresa fra -12°C e -15°C.

### Tempo massimo di conservazione

18 mesi dalla data di produzione.

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Carica batterica  | <100.000 ufc/g |
| Enterobatteriacee | <100 ufc/g     |
| E. Coli           | <10 ufc/g      |
| Salmonella        | Assente        |
| Listeria          | <10 ufc/25g    |

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

|                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| Peso netto vaschetta in plastica | 35 g                       |
| Peso netto copertura in plastica | 15 g                       |
| Peso netto del gelato x u.v.     | € 1,5 Kg                   |
| Peso lordo dell'unità di vendita | 1,55 Kg                    |
| Peso lordo della confezione      | 3,35 Kg incluso il cartone |

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Tipo di imballo              | Cartone ondulato |
| Peso del cartone             | 250 g            |
| Altezza del cartone (H)      | 155 mm           |
| Lunghezza del cartone (L)    | 375 mm           |
| Larghezza del cartone (P/W)  | 180 mm           |
| Unità di vendita per cartone | 2 per cartone    |

### COMPOSIZIONE PALLET

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| Cartoni per strato          | 12                      |
| Strati per pallet           | 11                      |
| Cartoni per pallet          | 132                     |
| Unità di vendita per pallet | 264                     |
| Pallet tipo                 | Euro pallet 80 x 120 cm |
| Altezza del pallet vuoto    | 14,5 cm                 |