



RITTER SPORT Fondente 50% cacao 100g Cioccolato fondente

Dati tecnici confezione

| Codice Art.* | EAN | Dimensioni cm Alt x Largh x Prof | Peso in kg | | Vita residua mesi |
|--------------|--------|-------------------------------------|------------|-------|----------------------|
| | | | Netto | Lordo | |
| UVC: 200 | 020000 | 9,30 x 11,30 x 1,28 | 0,100 | 0,101 | 12 |
| UVT: 206 | 020604 | 9,40 x 11,80 x 20 | 1,200 | 1,270 | |

*UVC: unità di vendita al consumatore | UVT: unità di vendita al trade

Dati tecnici imballo

| Tavolette Per cartone | Cartoni | | | Peso pallet in kg | | Altezza pallet cm |
|--------------------------|------------|------------|-----------|-------------------|--------|-------------------------|
| | Per pallet | Per strato | N° strati | Netto | Lordo | |
| 12 | 400 | 40 | 10 | 480,00 | 533,50 | 109,00 |

Ingredienti

zucchero
pasta di cacao (di cui 25 % cacao pregiato)
burro di cacao
emulsionante: lecitine di SOIA.



Allergeni

Può contenere arachidi, frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte e uova

Indicazioni al consumatore

Conservare in luogo fresco ed asciutto

Incarto: PP5. Raccolta plastica.

Raccolta differenziata. Verificare le disposizioni del proprio Comune.

Valori nutrizionali medi per 100g:

| | | |
|-------------|----------------------------|----------|
| energia | 2224 kJ | 534 kcal |
| grassi | | 33 g |
| | di cui acidi grassi saturi | 19 g |
| carboidrati | | 50 g |
| | di cui zuccheri | 48 g |
| proteine | | 6,0 g |
| sale | | 0,01 g |

Valori microbiologici

| | |
|--------------------|---------------|
| Total germs count: | < 10000/g |
| Coliformi: | <10/g |
| E. coli: | <10/g |
| Salmonella: | negative/250g |
| Lieviti: | max.100/g |
| Muffe: | max. 50/g |