

Scheda Prodotto

A992 - NUTELLA G25X64 NTL VT DISPL

Ferrero S.p.a.

P.I.V.A. : IT00934460049

Aggiornato al 12/11/2015

Codice prodotto	A992	
Denominazione prodotto	NUTELLA G25X64 NTL VT DISPL	
Codice EAN	0000080809180	
Codice ITF	08000500217252	
Giorni di vita	365	
Temp.consigliata conservaz.	minima	massima

UNITA' CONSUMATORE

Tipo confezione	Vasetto				
Contenuto in pezzi	0				
Peso [g]	di legge	25,00 netto	25,30 lordo	72,00	
Dimensioni [cm]	altezza	4,60 larghezza	4,10 profondità	4,10 volume	77,33

UNITA' CONTABILE (UCT)

Tipo imballo UCT	Display				
Unità consum. per imballo	64				
Peso [kg]	netto	1,62 lordo	4,61		
Dimensioni [cm]	altezza	19,70 larghezza	19,20 profondità	19,30 volume	7.300,03

PALLETTIZZAZIONE

Numero strati per pallet	06	N.UCT per strato pari	24	dispari	0
N.max pallett impilabili	1				
Dimensioni [cm]	altezza	1.326,00 larghezza	800,00 profondità	1.200,00	

Listino euro IVA escl.	0,38	Euro/Kg	5,28	valido da	18.06.2015	Reso attuale	0,34
Listino futuro	0,00	Euro/Kg	0,00	valido da	..	Reso futuro	0,00
Prezzo vendita UCT	24,32						
Consumo euro	n.d.*	Euro/Kg	n.d.*				
Libero servizio	0,00	I.V.A.	10,00 %				

Scheda Prodotto

Ferrero S.p.a.

P.I.V.A. : IT00934460049

Aggiornato al 12/11/2015

FERRERO

DQG
Nutella



SCHEDA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: Nutella

DESCRIZIONE PRODOTTO: crema alle nocciole.

NOME E INDIRIZZO DEL PRODUTTORE: Ferrero S.p.A - Piazzale Pietro Ferrero, Alba (CN), Italia.

INGREDIENTI: zucchero, olio vegetale (palma), **nocciole** (13 %), cacao magro (7,4%), **latte** scremato in polvere (6,6%), siero di **latte** in polvere, emulsionanti: lecitine (**soia**), vanillina.

DESTINAZIONE D'USO PRODOTTO: consumo alimentare umano.

ADDITIVI: emulsionanti: lecitine (soia).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g	Per porzione (15 g)	Ri per porzione	Unità di misura
Valore energetico	2278,0	339,0	4	kJ
Valore energetico	546,0	81,0	4	kcal
Grassi Totali	31,6	4,7	7	g
- di cui saturi	11,0	1,7	9	g
Carboidrati Totali	57,6	8,6	3	g
- di cui zuccheri:	56,8	8,5	9	g
Proteine	6,0	0,9	2	g
Sale	0,114	0,017	0	g

UTILIZZO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM):

Si	No
	X

ex Reg. Ce n° 1829/2003

ALLERGENI:		Contenuti nel prodotto		Ingredienti
Nr.		Si	No	
1	Proteine del latte	X		Latte scremato in polvere, siero di latte in polvere
2	Lattosio	X		Latte scremato in polvere, siero di latte in polvere
3	Uova		X	
4	Proteine della soia		X	
5	Lecitina di soia	X		Lecitina di soia
6	Glutine		X	
7	Frumento		X	
8	Orzo		X	
9	Avena		X	
10	Spelta		X	
11	Kamut		X	
12	Segale		X	
13	Pollame		X	
14	Suino		X	
15	Bovino		X	
16	Pesce		X	
17	Crostacei		X	
18	Mais		X	
19	Cacao	X		Cacao magro
20	Lieviti		X	
21	Legumi		X	
22	Noci (<i>Juglans regia</i>)		X	
23	Olio di noci		X	
24	Nocciole (<i>Corylus avellana</i>)	X		Nocciole
25	Mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>)		X	
26	Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>)		X	
27	Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>)		X	
28	Altra frutta a guscio (<i>Noci Pecan, Noci del Brasile, Noci Macadamia o Noci del Queensland</i>)		X	
29	Arachidi		X	
30	Olio di arachidi		X	
31	Sesamo		X	
32	Olio di sesamo		X	
33	Glutammato		X	
34	Solfiti (E220 - E228)		X	
35	Acido Benzoico and PHB (E210 - E219)		X	
36	Coloranti AZO		X	
37	Tartrazina (E102)		X	
38	Cannella		X	
39	Vanillina	X		Vanillina
40	Coriandolo		X	
41	Prezzemolo		X	
42	Ombrellifere		X	
43	Sedano		X	
44	Lupino		X	
45	Molluschi		X	
46	Gelatina (<i>Bovino, Suino, Pollame</i>)		X	
47	Gelatina o colla di pesce		X	
48	Senape		X	
49	Arance		X	
50	Kiwi		X	
51	Pesche		X	
52	Mele		X	
53	Funghi		X	
54	Igname (<i>Dioscorea Spp</i>)		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: crema
Colore: marrone
Consistenza: cremosa
Odore: nocciola, cacao
Gusto: nocciola, cacao

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	Valore Indicativo	Unità di Misura	Metodo
Carica batterica totale	< 10000	ufc/g	ISO 4833-1
Lieviti	< 30	ufc/g	AFNOR-NF V08-59
Muffe	< 30	ufc/g	AFNOR-NF V08-59
Enterobacteriaceae	< 10	ufc/g	ISO 21528-2
E.coli	< 10	ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assente	ufc/250g	ISO 6579

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO: conservare in un luogo fresco (16-20°C) e asciutto (max. 65% UR). Tenere lontano da prodotti con un odore forte.

CONDIZIONI DI TRASPORTO: max. 12-16°C; max. 65% UR.

CERTIFICAZIONI DEL PRODUTTORE/PRODOTTO:

> ISO:

UNI EN ISO 9001:2008 emessa da SGS

ISO 14001:2004 emessa da Bureau Veritas

> FSSC:

FSSC 22000:2010 emessa da SGS

> IFS:

nessuna certificazione

> INFORMAZIONI ETICHE:

Certificazione Kosher	Si
Certificazione Halal	No
Idoneo per ovo-latto-vegetariani	Si
Idoneo per vegani	No

FERRERO S.p.A.
con unico azionista
SEDE DIREZIONALE: 10025 PINO TORINESE (TO) VIA MARIA CRISTINA 47 TEL. 011.81.52.111 FAX 011.84.04.70
SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA: 12051 ALBA (CN) P.LE P. FERRERO TEL. 0173.29.51 FAX 0173. 36.30.34
CAP. SOC. EURO 66.040.000 I.V. - N. REA 12064 - COD. FISC., P. IVA e REG. IMPRESE CUNEO IT00934460049