

Dark Chocolate Spread Mr Organic 200g Bio /

Descrizione / Description	Crema spalmabile biologica con cacao e nocciola gusto fondente / Organic Dark Hazelnut and cocoa spread																										
Peso Netto / Net Weight	0,200 Kg																										
Ingredienti / Ingredients	*Zucchero di canna , *Cacao magro in polvere (25%),*Olio di Girasole, *Pasta di Nocciola (11%), *Burro di Cacao																										
	*Cane Sugar, *Low fat Cocoa powder (25%),*Sunflower oil, *Hazelnut Paste (11%),*Cocoa butter																										
	* Ingrediente Biologico / Organic Ingredient																										
Origine materie prime/ Ingridients origin	-Zucchero di canna /Cane Sugar - NON UE, -Cacao magro in polvere/Low fat Cocoa powder - NON UE, -Olio di Girasole/Sunflower oil - UE/NON UE, -Pasta di Nocciola /Hazelnut Paste - ITALIA, -Burro di Cacao/Cocoa butter - NON UE																										
Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration (per 100g)	<table><tr><td>Energia/Energy</td><td>2274</td><td>kJ / 546 kcal</td></tr><tr><td>Grassi/Fat</td><td>35,4</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui saturi/of which saturated</td><td>8,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Carboidrati/Carbohydrates</td><td>44,6</td><td>g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri/of which sugars</td><td>38,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Fibre/Fiber</td><td>8,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteine/Protein</td><td>8,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Sale/Salt</td><td>0,140</td><td>g</td></tr></table>			Energia/Energy	2274	kJ / 546 kcal	Grassi/Fat	35,4	g	di cui saturi/of which saturated	8,8	g	Carboidrati/Carbohydrates	44,6	g	di cui zuccheri/of which sugars	38,6	g	Fibre/Fiber	8,6	g	Proteine/Protein	8,1	g	Sale/Salt	0,140	g
Energia/Energy	2274	kJ / 546 kcal																									
Grassi/Fat	35,4	g																									
di cui saturi/of which saturated	8,8	g																									
Carboidrati/Carbohydrates	44,6	g																									
di cui zuccheri/of which sugars	38,6	g																									
Fibre/Fiber	8,6	g																									
Proteine/Protein	8,1	g																									
Sale/Salt	0,140	g																									
Prodotto biologico / Organic Product	Si/Yes																										
Codice di controllo / Control code	IT BIO 007 A65S																										
Ean confezione / Item	5060178071801																										
Ean cartone / Box	5060178071818																										
Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics	Microorganismi a 30°C / Standard plate Count at 30°C max 100.000/g Muffe e Lieviti / Moulds and Yeasts max 1.000/g Enterobatteriacee / Enterobacteria max 1.000/g Salmonella spp. Assente-Absent/25g																										
Caratteristiche Organolettiche / Characteristics	Gusto / Taste Cioccolato fondente/Dark Chocolate Consistenza / Structure Cremosa/Creamy Colore / Colour Marrone scuro/Dark Brown																										
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto. La comparsa di olio in superficie è fenomeno naturale, è consigliabile rimescolare prima dell'uso																										
Storage Conditions	Keep cool and dry. Oil on the surface could naturally occur. Mix well before using.																										
Shelf life (mesi / months)	18																										

Informazioni logistiche / Packaging information

	Tipo/Type	Materiale/Material	Peso/ Weight g	Altezza/ Height cm	Larghezza/ Width cm	Profondità/ Depth cm	diametro/ diametre cm
Imballo primario Primary packaging	Vaso 212	Vetro	135,0	8,6	/	/	6,7
	Tappo 63	Banda stagnata	8,6	1,0	/	/	6,6
Imballo secondario Secondary Packaging	Cartone N.1	Carta	111,0	9,5	22,0	15,0	/

Unità di vendita per Cartone/Items per box	6
Cartoni per Piano/Boxes per layer	32
Numero di strati/Number of Layers	13
Cartoni per Pallet/Boxes per pallet	416
Unità per pallet/Items per pallet	2496

Dimensioni Pallet/Pallet Size	1200X1000X h136,5cm
Peso lordo unità/Item gross weight	0,3 Kg
Peso lordo Cartone/Box gross weight	2,2 Kg
Peso lordo Pallet/Pallet gross weight	928,8 Kg

Tabella Allergeni/ Allergens Status

Presente nella formulazione/
Presence in the recipePresente nella linea di produzione/
Presence in the product line

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati/Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof

-

-

Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof

-

-

Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof

-

-

Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof

-

-

Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof

-

-

Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof

-

-

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products thereof (including lactose)

-

-

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti/Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof

Nocciole/Hazelnut

Altra frutta a guscio/Other nuts

+

+

Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof

-

-

Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof

-

-

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof

-

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂

-

-

Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products thereof

-

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

-

-

+ Presente/Present
- Assente/Absent

15/06/2020

Quality
Manager
