

TARTUFO MOKA SFUSO



CODICE ARTICOLO: 200043		CODICE EAN: 8032853505434		PESO NETTO: 6000g (14 gca)			
DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA' DI UTILIZZO, CONSERVAZIONE		Tartufo di cioccolato al Caffè con Nocciola (30%). Conservare in locali puliti, freschi, areati ed esenti da odori, lontano dai raggi solari, ad una temperatura di 12-20°C. * solo con "Nocciola Piemonte IGP"					
SHELF LIFE		12 MESI	SHELF LIFE RESIDUA		10-12 MESI		
INGREDIENTI		Massa di cacao, Nocciola Piemonte IGP (30%), Zucchero, Caffé (6%), Burro di cacao, Granella croccante (Farina di Riso, Zucchero, Amido di Mais, Farina di Mais, Olio di semi di Girasole alto oleico, Fibra Vegetale (bambù), Farina di Soia , Emulsionante: Lecitina di Soia , Sale, Zucchero Caramellato, Cacao Magro in Polvere, Aroma Naturale), Crispy Cappuccino (Latte in polvere, Zucchero, Maltodestrine, Caffè, Amido di Patate), Cacao in Polvere, Emulsionante: Lecitina di Soia , Aroma naturale di Vaniglia, Aromi.					
OGM		Il prodotto non contiene OGM					
PRESENZA ALLERGENI							
Allergeni		Aggiunta intenzionale		Possibile cross contamination		Presente in stabilimento	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati							
Crostacei e prodotti a base di crostacei							
Uova e prodotti a base di uova				X		X	
Pesce e prodotti a base di pesce							
Arachidi e prodotti a base di arachidi				X		X	
Soia e prodotti a base di soia		X					
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X					
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)		X		X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano							
Senape e prodotti a base di senape							
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo							
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2						X	
Lupini e prodotti a base di lupini							
Molluschi e prodotti a base di molluschi							

CARATTERISTICHE PRODOTTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT	<50000 UFC/g
	Enterobatteri	<500 UFC/g
	Muffe e Lieviti	<1000 UFC/g
	Salmonella	Assente
	Aflatossine B1	< 2 µg/kg
	Aflatossine somma B1,B2,G1 e G2	< 4 µg/kg
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Umidità	1,19%
	Aw	0,3-0,7
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Parallelepipedo bordi arrotondati
	Colore	Marrone scuro con interno scuro
	Consistenza	Morbido/friabile
	Odore e sapore	Tipico degli ingredienti
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico	2335kJ/561kcal
	Grassi	37g
	di cui saturi	18g
	Carboidrati	49g
	di cui zuccheri	46g
	Proteine	6,5g
	Sale	0,2g

CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO	Alluminio e Kraft polintento	4 x 8 cm
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Sacchetto polietene	
IMBALLO SPEDIZIONE	Tipo Imballo	Cartone doppio strato
	Pezzi/Cartone	cc 390
	Peso Lordo	6,5 kg
	Dimensione cartone	38 x 30 x 21 cm
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo Pallet	EURO 80 X 120
	Cartoni per strato	8
	Strati per pallet	8
	Cartoni per pallet	64

Legale Rappresentante: Sergio Arzilli

Rev. 8 - Data: 13/10/2026

