



TARTUFO MACAE'
sfuso

CODICE ARTICOLO: 200106		CODICE EAN: 8032853500583		PESO NETTO:6000g (14g ca)			
DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA' DI UTILIZZO, CONSERVAZIONE		Tartufo di cioccolato fondente con Nocciola (Cacao min. 43%). 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		Fave di Cacao del Brasile, Pasta di Nocciola Piemonte IGP (26%), Pasta di Cacao, Zucchero, 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), Granella di Cacao, Cacao in polvere, Emulsionante: Lecitina di Soia , Aroma Naturale di Vaniglia.					
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		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 granella		
	Consistenza				Morbida/Friabile		
	Odore e sapore				Tipici degli ingredienti		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	Valore energetico				2454kJ/586kcal		
	Grassi				44g		
	di cui saturi				16g		
	Carboidrati				33g		
	di cui zuccheri				29g		
	Proteine				9,1g		
	Sale				0,04g		

CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO	Alluminio e Kraft politentato	4 x 8cm
IMBALLAGGIO SECONDARIO	Sacchetto polietene	
IMBALLO SPEDIZIONE	Tipo Imballo	Cartone doppio strato
	Pezzi/Cartone	cc 390
	Peso Lordo	6,5kg
	Dimensione cartone	38 x 30 x 21cm
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. 05 - Data: 13/10/2026