

SCHEMA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEMA N°SHEET
COCOA COOKIES	8005740092546				

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE	
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		TENERE CHIUSO NELL'INCARTO ORIGINALE E MANTENERE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.	
0,2	12	480	40	96			
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA	
Pacchetto di plastica		Scatola di cartona				9 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO	
Biscotti di pastafrolla al cioccolato prodotti a forma di cuore con farina di frumento, zucchero, burro e tuorli d'uovo.							

INGREDIENTI										
Farina di frumento, burro, zucchero, cioccolato fondente 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante: lecitina di soia), cacao 3,5%, tuorli d'uovo, succo di limone, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio).										

VALORI NUTRIZIONALI				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARICA MICROBICA TOTALE				
UMIDITA'					COLIFORMI TOTALI				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI FECALI				
GRASSI	26,4				ESCHERICHIA COLI				
PROTEINE	6,8				STAFILOCOCCO AUREUS	<10 Ufc/g			
CARBOIDRATI	61,7				SALMONELLA				
SALE (equivalente di sodio)					LISTERIA MONOCYTOGENES				
Kcal	518				MUFFE E LIEVITI	<100 Ufc/g			
KJOULE	2168				BACILLUS CEREUS				
CENERI					MICROBICA PLATE COUNT				
PH					NOTE TECNICHE				
NaCl									
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		KEEP CLOSED IN THE ORIGINAL PACK, IN COOL AND DRY PLACE, FAR FROM LIGHTS AND HEAT
0,2	12	480	40	96		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
Plastic		Carton box				9 MONTHS FROM PRODUCTION DATE
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME
HEART-SHAPED SHORTCRUST PASTRY COCOA COOKIES MADE WITH WHEAT, SUGAR, BUTTER AND EGG YOLK.						

INGREDIENTS										
WHEAT FLOUR, BUTTER, SUGAR, BITTER CHOCOLATE 9% (SUGAR, COCOA BUTTER, DEXTROSE, EMULSIFIER: SOYA LECITHIN), COCOA 3,5%, EGGS YOLKS, LEMON JUICE										

NUTRITIONAL VALUES				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
Average values expressed in 100 g of product					TOTAL MICROBIC CHARGE				
MOISTURE					TOTAL COLIFORM				
DRY MATTER					FECAL COLIFORM				
FAT	26,4				ESCHERICHIA COLI				
PROTEIN	6,8				STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 Ufc/g			
CARBOHIDRATE	61,7				SALMONELLA				
SALT (equivalent of SODIUM)					LISTERIA MONOCYTOGENES				
Kcal	518				MOULD AND YEAST	<100 Ufc/g			
KJOULE	2168				BACILLUS CEREUS				
ASH CONTENT					MICROBICA PLATE COUNT				
PH					TECHNICAL NOTES				
NaCi									
MINERALS									
FIBRE	3,3								