

DENOMINAZIONE:

Cioccolato al latte (Cacao: 39% Minimo) con quinoa soffiata biologica

INGREDIENTI: Zucchero di canna biologico* Fairtrade, Latte in polvere biologico*, Pasta di cacao biologica* Fairtrade, Burro di cacao biologico* Fairtrade, Quinoa soffiata biologica* Fairtrade (5%), Emulsionante: lecitina di soia. Estratto di vaniglia biologica* Fairtrade. Può contenere tracce di frutta a guscio biologica. Senza glutine.

Agricoltura °UE/*non UE

SOLIDI DEL CACAO: 39% MINIMO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto Tempi di Conservazione: 24 mesi

UNITA' DI SPEDIZIONE (Cartone): Cod. EAN: 8006070115882

UNITA' TAVOLETTA SINGOLA:

Cod. EAN: 8056450920292

Nr. Pezzi: 28 L/L/h (cm): 15,0 x 25,0x 7,0

Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 25 x 13 = 325

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.



CERTIFICAZIONI



Biologico N° di ricetta certificata: R000323



IT-125-009

Spiga barrata AIC



Fairtrade FLO ID 32657

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

VALORE MEDIO SU 100gr	UM	CALCOLO
Energia	kJ	2344
Energia	kcal	563
Grassi	g	36,6
di cui acidi grassi saturi	g	21,9
Carboidrati	g	47,4
di cui zuccheri	g	40,7
Fibre	g	3,0
Proteine	g	9,5
Sale	g	0,25

OTTO SNACK QUINOA

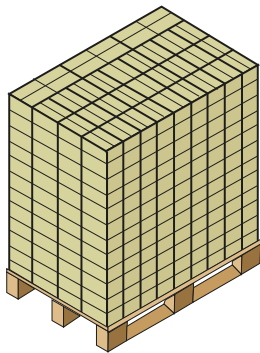
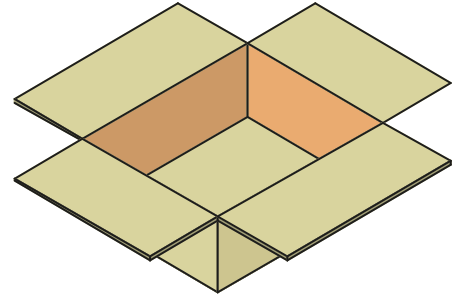
Cioccolato al latte (Cacao: 39% Minimo)
con quinoa soffiata biologica | 30g

SPECIFICA DI PRODOTTO
COD: Q20030

Informazioni scatola

Lunghezza scatola int./est. 244/205 mm
Larghezza della scatola int./est. 144/150 mm
Altezza scatola int./est. 57/70 mm
Superficie della scatola 0,18 m²
Peso riempito della scatola 0,84 kg.
Compressione vert. Min. 0 kg.
Allentamento int. nella lunghezza scatola: 0 mm
Allentamento int. nella larghezza scatola: 0 mm
Allentamento int. nell'altezza scatola: 0 mm
RSC - Regular Slotted Container 125-250# B Flute
Tipo di divisorie interno: Niente

244/205 mm
144/150 mm
57/70
0,18 m²
0,84 kg.
0 kg.
0 mm
0 mm
0 mm



Numero Pallet

Inf. sulle scatole in pallet
Scatole per lung. del pallet
Scatole per larg. del pallet
Numero strati
Scatole per strato
Scatole totali per pallet

0006 Tipo: Europallet 1200x800

Efficienza del pallet
Efficienza superficie
Efficienza volume
Efficienza peso
Scatole alle scatole massime teoriche:
Pacchetti primari totali per pallet

10

97,66%
80,79%
18,57%
24
0

	Lung. C	Largh. C	Alt. Car.	Peso C
Pallet escluso	1200	800	910	273
Compreso il pallet	1200	800	1055	303
Fattore Unità Statistica	100	Unità/US		0 US/Pallet

Valori nutrizionali / Nutrition / Nährwertdeklaration / Déclaration nutritionnelle

energia/energy/energie/energie	2344 kJ/563 kcal
grassi/fat/fett/grasses	26,9 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated/davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés	24,9 g
carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate/Glucides	47,4 g
di cui zuccheri/of which sugars/davon Zucker/dont sucres	30,3 g
fibra/Fibre/Fasballaststoffe/Fibres alimentaires	3,0 g
proteine/protein/eiweiß/proteines	4,5 g
sale/salt/salz/sel	0,25 g

Organic Milk Chocolate with Quinoa

Ottosnack
chocolates

Quinoa
Cioccolato al Latte Biologico

Organic Milk Chocolate with Quinoa

39% Cacao monorigine da piantagioni del Perù | Single origin cocoa from plantations in Peru

MADE IN ITALY

SENZA GLUTINE 30g e

8056450920292

Da consumarsi preferibilmente entro 6 / Best before / Mindestens haltbar bis / A consommer de préférence avant le

Otto & Co Srl
Via B. Castello 17/R, 16121 Genova
ottochocolates.com

Prodotto nello stabilimento di / Produced in the factory of
Via Cais Pireo 27, 20090 Cinisello B. (Como)
Made in Italy / F.L.O. ID: 3557

EN | Cioccolato al latte (Cacao: 39% Minimo) con quinoa soffiata biologica.
INGREDIENTI: Zucchero di canna biologico, Latte in polvere biologico, Pasta di cacao biologico, Burro di cacao biologico, Quinoa soffiata biologica (C2), Emulsionante lecina di soia. Estratto di vaniglia biologico.
Senza glutine, Cacao, Zucchero, vaniglia ed altre, conformi agli Standard Fairtrade, 95%.
Per info: www.fairtradeitalia.it

DE | Bio-Milchschokolade (Cacao-Anteil mind. 39 %) mit gepuffter Quinoa. ZUTATEN: Bio-Zucker, Bio-Kakaopulver, Bio-Kakaobutter, Bio-Cacao nussol, Bio-Emulgator Soja-Lecithin, Bio-Vanilleextrakt. Kann Spuren von Bio-Nüssen enthalten. **Glutenfrei.** Zucker, Vanille, Quinoa nach Fairtrade-Standards gehandelt mit Bio-Vanilleextrakt. Gesamtanteil 95%.
www.info.fairtrade.net

FR | Chocolat au Lait (Minimum 39% de cacao) avec quinoa soufflé biologique.
INGREDIENTS: Cacao de canne biologique*, Caramel Bio, Lait en poudre biologique*, Beurre de cacao biologique*, Sucre, Sojales bilastocane (E322), Extrait de vanille biologique*. Peut contenir des traces de fruits à coque. **Sans gluten.** Ingrédients conformes aux standards de **Fairtrade** à hauteur de 95%. Cacao, sucre, vanille, quinoa 95% du poids total.
www.info.fairtrade.net