



## Caps. solub. Nocciolino OCS 25pz

### SCHEDA TECNICA

<b>Nome del prodotto:</b>	Caps. solub. Nocciolino OCS 25pz			
<b>Codice del prodotto:</b>	PF2218- EAN: 8001953000217			
<b>Formato:</b>	Scatola in cartone contenente 25 capsule da 8 g.			
<b>Descrizione, composizione e origine del prodotto:</b>	INGREDIENTI: Zucchero, sciroppo di glucosio, grassi di cocco non idrogenati, latte scremato in polvere 8.5%, siero di latte in polvere, caffè istantaneo 6%, cacao magro in polvere, aroma, stabilizzante: E340ii, antiagglomerante: E551, sale, emulsionante: E471			
<b>Imballaggio:</b>	n° capsule/cartone	Dimensioni cartone (mm)	Peso lordo cartone (kg)	
	25	261x197x82	0,455	
<b>Imballaggio:</b>	n° mastercarton/strato di pallet	n° mastercartoni/pallet	Altezza pallet mm	Peso lordo pallet
	18	270	1380	146,85 kg
<b>Distribuzione:</b>	Canale professionale (Ho.Re.Ca.) e commercio elettronico al consumatore finale			
<b>Condizioni di immagazzinamento:</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto			
<b>Vita di scaffale prevista:</b>	24 mesi dalla data di produzione			
<b>Etichettatura:</b>	Conforme al Reg. UE 1169/2011			
<b>Etichettatura ambientale:</b>	Bustina: C/LDPE90-PLASTICA – Cartone: PAP20-CARTA – Capsula: RIFIUTO MISTO-INDIFFERENZIATA Cartone: PAP20-CARTA			
<b>Preparazione:</b>	Capsula monodose per 50 cc di acqua.			
<b>Documenti richiesti:</b>	Per il packaging del prodotto finito dichiarazioni di conformità			
<b>Prodotto conforme a:</b>	DPR n. 255/2000, Codex Alimentarius Rev. 2020 "General Principle of food Hygiene", Reg. UE 178/2002, Reg. UE 852/2004, Reg. UE 1935/2004			

### Valori Nutrizionali Medi

Dati	Per 100 g
Valore energetico	1846 kJ/438 kcal
Grassi	12 g
Di cui: acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	76 g
Di cui: zuccheri	56 g
Proteine	5,9 g
Sale	0,64 g

### Caratteristiche Fisiche

Umidità	< 4 %
---------	-------

### Caratteristiche Chimiche e Biologiche

Sostanze allergeniche	Latte e derivati (Allegato II Reg. UE 1169/2011)
Metalli pesanti	Reg. UE 2023/915 e succ. agg
Parametri microbiologici	Carica batterica totale < 10.000 CFU/g Enterobacteriaceae < 10 CFU/g Muffe e lieviti < 100 CFU/g Stafilococchi aurei < 100 CFU/g





## Caps. solub. Nocciolino OCS 25pz

### TECHNICAL SHEET

<b>Product name:</b>	Nocciolino Soluble capsules - OCS			
<b>Product code:</b>	PF2218- EAN: 8001953000217			
<b>Packaging format:</b>	Carton box containing 25 capsules of 8 g.			
<b>Description, composition and origin of the product:</b>	INGREDIENTS: Sugar, glucose syrup, non-hydrogenated coconut fat, skim milk powder 8.5%, whey powder, instant coffee 6%, cocoa low-fat powder, flavor, stabilizer: E340ii, anti-caking agent: E551, salt, emulsifier: E471			
<b>Packaging:</b>	n. capsules/carton	Carton's size (mm)	Carton gross weight	
	25	250x250x135	0,512	
<b>Packaging:</b>	Cartons number per pallet's layer	Carton's number per pallet	Pallet height	Pallet Gross weight
	18	270	140	158 kg
<b>Distribution:</b>	Professional channel (Ho.Re.Ca.) and e-commerce to the final consumer			
<b>Storage Condition:</b>	Keep cool and dry.			
<b>Shelf life:</b>	24 months from production date			
<b>Labeling:</b>	Complies to Reg. UE 1169/2011			
<b>Environmental labelling:</b>	Pouch: C/LDPE90- PLASTIC – Carton box: PAP20- PAPER – Capsule: MIXED WASTE Carton: PAP20- PAPER			
<b>Preparation:</b>	Single-dose capsule for 50 cc of water.			
<b>Documentation required:</b>	For final product packaging, declaration of compliance.			
<b>Product complies with:</b>	DPR n. 255/2000, Codex Alimentarius Rev. 2020 "General Principle of food Hygiene", Reg. UE 178/2002, Reg. UE 852/2004, Reg. UE 1935/2004			

#### Nutritional Value

Nutrient	Per 100 g
Calories	1846 kJ/438 kcal
Fats	12 g
Of which: saturates	11 g
Carbohydrates	76 g
Of which: sugars	56 g
Proteins	5,9 g
Salt	0,64 g

#### Physical characteristics

Moisture	< 4 %
----------	-------

#### Chemical and Biological characteristics

Allergenic substances	Milk and products thereof (Allegato II Reg. UE 1169/2011)
Heavy metals	Reg. UE 2023/915 and later updates
Microbiological parameters	Total bacterial load < 10.000 CFU/g Enterobacteriaceae < 10 CFU/g Molds and yeasts < 100 CFU/g Stafilococci aurei < 100 CFU/g

