

DENOMINAZIONE:

Cioccolato al Latte Biologico (Cacao del Perù : 39% minimo).

INGREDIENTI: Zucchero di canna biologico Fairtrade*, Latte in polvere biologico°, Pasta di cacao biologica Fairtrade*, Burro di cacao biologico Fairtrade*, Emulsionante : Lecitina di soia, Estratto di vaniglia biologica Fairtrade*. Può contenere tracce di frutta a guscio biologica. Senza glutine.

° = Agricoltura EU, * = Agricoltura NON EU

SOLIDI DEL CACAO: 39% MINIMO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto Tempi di Conservazione: 22 mesi

UNITA' DI SPEDIZIONE (Cartone): Cod. EAN: 8006070114847

UNITA' TAVOLETTA SINGOLA:

Cod. EAN: 8056450920018

Nr. Pezzi: 50 L/L/h (cm): 19 x 13 x 10

Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 36 x 12 = 432

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 perti-



CERTIFICAZIONI



Biologico N° di ricetta certificata: R000259



IT-125-003

Spiga barrata AIC



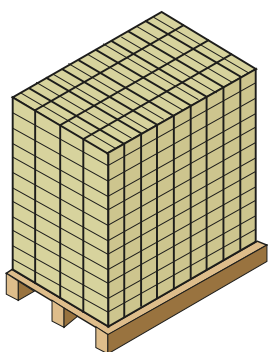
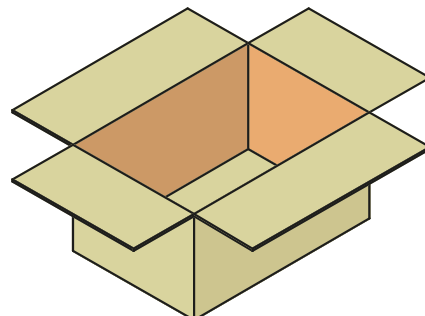
Fairtrade FLO – FLO ID 1449

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

| VALORE MEDIO SU 100gr | UM | CALCOLO |
|----------------------------|------|---------|
| Energia | kJ | 2358 |
| Energia | kcal | 566 |
| Grassi | g | 37,2 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 22,3 |
| Carboidrati | g | 46,3 |
| di cui zuccheri | g | 45,1 |
| Fibre | g | 3,3 |
| Proteine | g | 9,9 |
| Sale | g | 0,0 |

Informazioni scatola

| | |
|--|---------------------|
| Lunghezza scatola int./est. | 184/190 mm |
| Larghezza della scatola int./est | 124/130 mm |
| Altezza scatola int./est. | 87/100 |
| Superficie della scatola | 0,15 m ² |
| Peso riempito della scatola | 1,00 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 | |



| | | | |
|------------------------------|-------------|--|----------|
| Numero Pallet | 0003 | Tipo: Europallet 1200x800 | 2 |
| Inf. sulle scatole in pallet | | Efficienza del pallet | |
| Scatole per lung. del pallet | 9 | Efficienza superficie | 92,63% |
| Scatole per larg. del pallet | 4 | Efficienza volume | 92,63% |
| Numero strati | 12 | Efficienza peso | 30,80% |
| Scatole per strato | 36 | Scatole alle scatole massime teoriche: | 34 |
| Scatole totali per pallet | 432 | Pacchetti primari totali per pallet | 0 |

| | Lung. C | Largh. C | Alt. Car. | Peso C |
|--------------------------|---------|----------|-----------|-------------|
| Pallet escluso | 1170 | 760 | 1200 | 432 |
| Compreso il pallet | 1200 | 800 | 1345 | 462 |
| Fattore Unità Statistica | 100 | Unità/US | | 0 US/Pallet |

ottochocolates.com



otto
chocolates



Ciocolato
al Latte
Biologico
Organic
Milk Chocolate

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

39%



IT-125-003

ottochocolates.com



Ciocolato al Latte Biologico

20g e

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

Prodotto nello stabilimento di
Orsenigo (CO)
Via Caio Plinio 5/7
F.L.O. 10.1449



SENZA GLUTINE
Gluten Free

Da consumarsi
preferibilmente entro il/
Best before

① Ciocolato Biologico al Latte (Cacao 39% minimo)
INGREDIENTI: Zucchero di canna biologico*, Latte in polvere biologico*,
Pasta di cacao biologica*, Burro di cacao biologico*,
Emulsionante: Lecitina di soia. Estratto di vaniglia biologica*. Può contenere tracce
di frutta a guscio biologica. Cacao, zucchero, vaniglia conformi agli Standard Fairtrade.
Totale: 74,7%. Per informazioni: www.fairtradeitalia.it

② Organic Milk Chocolate (Cocoa solids 39% min), milk solids 24% min)
INGREDIENTS: Organic cane sugar*, Organic milk powder*, Organic cocoa paste*,
Organic cocoa butter*, Emulsifier: Soya lecithin, Organic vanilla extract*.
May contain traces of organic nuts.
Cocoa, sugar, vanilla, traded in compliance with Fairtrade Standards. Total: 74,7%
Visit www.info.fairtrade.net



Organismo di controllo
autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 014
Operatore controllato n. 11922
Agricoltura %UE/ProdUE
*EU Agriculture/
*non-EU Agriculture



IT-125-003