

DENOMINAZIONE:

Cioccolato fondente biologico (Cacao: 71% Minimo) con quinoa soffiata biologica

INGREDIENTI: Pasta di cacao biologica* Fairtrade, Zucchero di canna biologico* Fairtrade, Burro di cacao biologico* Fairtrade, Quinoa soffiata biologica* (5%). Può contenere tracce di frutta a guscio e latte biologici. Senza glutine.

* Agricoltura NON EU
SOLIDI DEL CACAO: 71% MINIMO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare in luogo fresco e asciutto Tempi di Conservazione: 30 mesi

UNITA' DI SPEDIZIONE (Cartone): Cod. EAN: 8006070115929

UNITA' TAVOLETTA SINGOLA:

Cod. EAN: 8056450920308
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'

Dichiarazioni di conformità:
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



CERTIFICAZIONI



Biologico N° di ricetta certificata: R000324



IT-125-011

Spiga barrata AIC



Fairtrade FLO ID 32657



VEGANOK Azienda n. 0244

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

VALORE MEDIO SU 100gr	UM	CALCOLO
Energia	kJ	2391
Energia	kcal	576
Grassi	g	41,4
di cui acidi grassi saturi	g	24,8
Carboidrati	g	37,4
di cui zuccheri	g	25,7
Fibre	g	9,0
Proteine	g	8,8
Sale	g	0,0

OTTO SNACK QUINOA

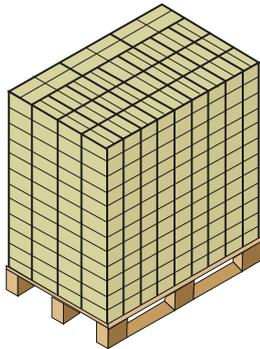
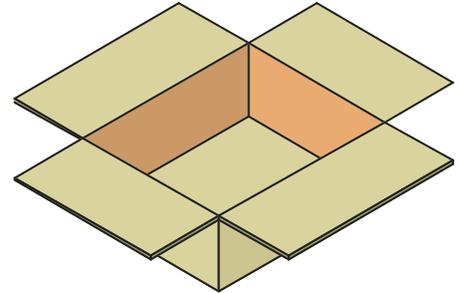
Cioccolato fondente biologico
(Cacao: 71% Minimo)
con quinoa soffiata biologica | 30g

SPECIFICA DI PRODOTTO
COD: Q10030

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 mm
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		o US/Pallet

Organic Dark Chocolate with Quinoa / Cioccolato Dark Chocolate with Quinoa



Quinoa

Cioccolato Fondente Biologico

Organic Dark Chocolate with Quinoa

71% Cacao monorigine da piantagioni del Perù / Single origin cacao from plantations in Peru

MADE IN ITALY

30g e

8056450920308

lotto/scadenza

OTTO & CO. SRL

Via B. Castello 17/R, 16121 Genova, Italy

Prodotta nello stabilimento di Produced in the factory of Via Casale 87/7, 20129 Cinisello Balsamo (MI) - Made in Italy / F.L.O. ID: 38587

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

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF - IT 8904

Operatore controllatore n. 3992

Agente per il controllo Non-EU Agriculture

SENGA GLUTINE Gluten Free

Conservare in un luogo fresco e asciutto. Store in a cool, dry place. Kühl und trocken lagern. A conserver dans un endroit sec et frais.

VEGANOK Azienda n. 0244

Per info: www.fairtradetalia.it

EN | Organic dark chocolate (cacao solids: 71% minimum) with purified organic quinoa grain. INGREDIENTS: Organic cacao paste, Organic cane sugar, Organic cocoa butter, Purified organic quinoa grain (Bio), Milk and nuts. Gluten Free. Cacao origin: garban traded in compliance with Fairtrade Standards. total trace. Visit www.info.fairtrade.net

DE | Dunkle Bio-Schokolade (Kakao Anhalt mind. 71% mit pflanzl. Bio-Quinoa ZUTATEN: Bio-Kakaomasse, Bio-Quinoa pflanzl. (B), 100% Kakao, Zucker, Quinoa, Nüsse, enthaltend Glutenfrei. Kakao, Zucker, Quinoa, Nüsse. Fairtrade-Standards gehandelt mit Mengengütern. Gesamtanteil 100%. www.info.fairtrade.net

FR | Chocolat Noir biologique Minimum 71% de cacao-avec quinoa soufflée biologique. INGREDIENTS: Pâte de cacao biologique, Sucre de canne biologique, beurre de cacao biologique, Quinoa sans fibre usage de fruit à coque et de lait biologique. Sans gluten. Produits conformes aux standards du commerce équitable Fairtrade. 100% d'ingrédients totaux. www.fairtrade.net