

# SCHEDA TECNICA CIOCCOLATO AL LATTE



Unigrà S.r.l.  
48017 CONSELICE (RA) ITALY  
VIA GARDIZIA 9/B  
TEL. + 39 0545 985111 (25 linee r.a.)  
FAX + 39 0545 985615  
COD. FISCALE/P.IVA 02403240399  
E-mail: [info@unigra.it](mailto:info@unigra.it)  
<http://www.unigra.it>

## INFORMAZIONI PRODOTTO

Codice del prodotto / Product code

AQ50AO

Nome del prodotto  
**LATTE PANI 34/36**

CIOCCOLATO DI COPERTURA AL LATTE conforme a quanto previsto dal D.L. 178 del 12 giugno 2003.  
Cacao: 32% minimo.

### Ingredienti

zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, pasta di cacao, emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia.

## PRODUCT INFORMATION

Product name  
**MILK BLOCKS 34/36**

COUVERTURE MILK CHOCOLATE produced in accordance with directive 2000/36/CE.  
Cocoa solids: 32% minimum.

### Ingredients

sugar, cocoa butter, MILK powder, cocoa mass, emulsifier (E322 sunflower lecithin), natural vanilla flavouring.

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE.  
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

### Confessione

10 pani da 1 kg con incarto di PE/PET.  
Scatole da 10 kg.

GMO labelling compliant with Regulations 2003/1829/EC and 2003/1830/EC.  
Product not treated with ionising radiation.

### Packaging

10 x 1 kg blocks with PE/PET wrapper.  
10 kg boxes.

### Pallet info

scatole per strato/boxes per layer  
strati/layers per pallet  
scatole/boxes per pallet  
1 pallet

20  
4  
80  
800 kg

### Conservabilità

540 giorni a max 20°C in luogo asciutto.

**Shelf-life**  
540 days at max 20°C in a dry place.

### Valori tipici / Typical values

Umidità / Moisture

Grasso/Fat

Materia grassa latte/Tot milk fat cont.

Cacao totale/Cocoa solids

: 1,0 %  
34,0 - 36,0 %  
5,2 - 5,8 %  
min 32 %

Ed. 1 Rev. nr. 1 08.07.2019 AQ50AO  
Mod. 0401-6 Rev. 3

[info.clienti@unigra.it](mailto:info.clienti@unigra.it)

Pag. 1/3