

CANALE CATERING: Linea MONOPORZIONI in plastica
SCHEMA TECNICA relativa a TOM & JERRY

Data aggiornamento
31.01.2016

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/ <i>Name of units:</i>	TOM & JERRY
Descrizione del gusto/ <i>taste of ice cream:</i>	STRACCIATELLA Gelato alla stracciatella con decorazione di scaglietta di cioccolato/ Stracciatella ice cream with chocolate decoration grains
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	016.120 Cod. EAN su imballo/EAN Code of box:
Tipo di contenitore (u.v.)/ <i>Type of unit</i>	Coppa in plastica bianca con gelato con sigillo termosaldato, contenuta all'interno di una tazza personaggio di plastica colorata/ White plastic cup with ice cream with seal welded, contained within a colorful plastic cup character.
Peso netto della coppetta bianca/ <i>Net weight of white cup:</i>	g 27,00
Peso della tazza personaggio/ <i>Weight of the cup character</i>	g 59,00
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	g 60,00 / ml 110
Peso netto del sigillo coppa/ <i>Net weight of seal of cup</i>	g 1,00
Peso lordo dell'u.v./ <i>gross weight of glasses:</i>	g 147,00 Peso lordo della confezione/Gross weight of the confecton: g 1874,00 incluso il cartone/ <i>box enclosed</i>
Tipo di imballo/ <i>Type of boxe:</i>	cartone ondulato/ <i>wavy box</i>
Peso del cartone/ <i>Weight of box</i>	g 110,00
Altezza del cartone (H) / <i>height of box</i>	cm. 12,7
Lunghezza del cartone (L) / <i>length of box</i>	cm. 27,0
Larghezza del cartone (P/W) / <i>width of box</i>	cm. 17,5
Unità di vendita per cartone/ <i>Glasses for boxes:</i>	12 Coppe (6 azzurra 6 marrone) / 12 plastic units
COMPOSIZIONE DEL PALLET/Composition of pallet:	
Cartoni per strato/ <i>boxes for layer:</i>	21
Strati per pallet/ <i>layers for pallet:</i>	14 strati/ <i>layers</i>
Cartoni per pallet/ <i>boxes for pallet:</i>	294 boxes
Unità di vendita per pallet/ <i>units for pallet:</i>	3.528
Pallet tipo/ <i>type of pallet:</i>	EURO PALLET 80 X 120
Altezza del pallet vuoto/ <i>Height of pallet (only pallet):</i>	cm. 14,50

Ingredienti: **latte** scremato reidratato, zucchero, decorazione con scaglietta di cioccolato fondente (8%)(zucchero, pasta e burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi naturali), destrosio, **panna** (6,9%), olio di cocco raffinato, **burro** (3,6%), **latte** condensato (2,8%), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carruba, gomma di tara, carragenina, alginato di sodio), aromi.

Ingredients: rehydrated skimmed **milk**, sugar, decoration with dark chocolate chips (8%)(sugar, pasta and cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural flavors), dextrose, **cream** (6.9%), coconut oil, **butter** (3.6%), condensed **milk** (2.8%), emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, stabilizers: carob seed flour, tara gum, carrageenan, sodium alginate, flavors.

Valori nutrizionali / Nutritional values (100 gr di prodotto / 100 gr of product)

Energia / Energy	Grassi / Fat	Di cui saturi Saturated	Carboidrati / Carbohydrates	Di cui zuccheri/ Sugars	Proteine / Protein	Fibre Fibers	Sale Salt
966KJ	231Kcal	12,85	25,23	25,23	3,64	2,30	0,10

Food Intolerance Declaration (According to the directive 2005/26/CE and 2007/68/CE)

Food Allergens	Contained		Specific name
	Yes	No	
1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) products thereof.		X	
2. Crustaceans and products thereof.		X	
3. Eggs and products thereof.		X	
4. Fish and products thereof.		X	
5. Peanuts and products thereof.		X	
6. Soybeans and products thereof.	X		Lecitina di soia / Soy lecithin
7. Milk and products thereof (including lactose).	X		Latte Scremato, Panna, Burro, Latte condensato / Skimmed Milk, Cream, Butter, Condensated milk
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brasil nut, pistachio nut, macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof.		X	
9. Celery and products thereof.		X	
10. Mustard and products thereof.		X	
11. Sesame seeds and products thereof.		X	
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ .		x	
13. Lupin and products thereof.		X	
14. Molluscs and products thereof.		X	

E' prodotto in uno stabilimento che utilizza i seguenti allergeni: glutine, latte e derivati del latte, uova, soia e derivati, nocciole e altri frutti a guscio, arachidi. And' produced in an establishment that uses the following allergens: gluten, milk and the milk's by-products, eggs, soy and by-products, filberts and others you yield peanuts to hull.

MODALITÀ CONSERVAZIONE: conservare a temperatura compresa tra - 18°C e - 24°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.
CONSIGLI PER IL CONSUMO: per una migliore degustazione del prodotto servire a temperatura compresa fra -15 e -18°C. TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE: gg 548 dalla data di produzione (18 mesi).

Data Emissione Documento: 14.03.2016