

CANALE CATERING: Linea MONOPORZIONI in VETRO
SCHEMA TECNICA relativa a COPPA LA CONFETTURA

Data aggiornamento
07.02.2014

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/ <i>Name of units:</i>	COPPA LA CONFETTURA / CONFETTURA CUP
Descrizione del gusto/ <i>taste of ice cream:</i>	COOKIES Gelato al gusto cookies con variegatura al cioccolato / Cookies ice cream with the chocolate ripple
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	002.005 Cod. EAN su imballo/EAN Code of box:
Tipo di contenitore (u.v.)/ <i>Type of unit</i>	Coppa in vetro trasparente provvista di coperchio in vetro trasparente; Le informazioni sul prodotto vengono stampate sul foglietto posto come sigillo per la chiusura del tappo
Peso netto della coppa/ <i>Net weight of cup:</i>	Gr 216,5 (peso variabile)
Peso del tappo in plastica/ <i>Weight of stopper</i>	Gr (compreso nel peso della coppa) NOT PLASTIC STOPPER
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	Gr 65
Peso lordo dell'u.v./ <i>gross weight of glasses:</i>	Gr 276,5 Peso lordo della confezione/Gross weight of the confecction: Gr 1.754,00 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>	Gr 90,00
Altezza del cartone (H) / <i>height of box</i>	cm. 7,5
Lunghezza del cartone (L) / <i>length of box</i>	cm. 24,5
Larghezza del cartone (P/W) / <i>width of box</i>	cm. 18,3
Unità di vendita per cartone/ <i>Glasses for boxes:</i>	6 Coppe in vetro/ 6 GLASSES CUP
COMPOSIZIONE DEL PALLET/ <i>Composition of pallet:</i>	
Cartoni per strato/ <i>boxes for layer:</i>	Nr. 19
Strati per pallet/ <i>layers for pallet:</i>	Nr. 22 strati/ <i>layers</i>
Cartoni per pallet/ <i>boxes for pallet:</i>	Nr. 418
Unità di vendita per pallet/ <i>units for pallet:</i>	Nr. 2508
Pallet tipo/ <i>type of pallet:</i>	EURO PALLET 80 X 120
Altezza del pallet vuoto/ <i>Hight of pallet (only pallet):</i>	cm. 14,50

INGREDIENTI: Latte scremato, Zucchero, Variegatura al cioccolato "cookies" (8.2%) = (Zucchero, Grassi vegetali raffinati, Cacao magro in polvere, Latte scremato in polvere, Emulsionante: E322, Aromi), Olio di cocco raffinato, Sciroppo di glucosio, Panna, Latte intero, Tuorlo d'uovo, Emulsionante: E471, Destrosio, Stabilizzanti: E412, E407, E401, Amido modificato di mais, Estratti vegetali di curcuma e paprika, Aromi.

INGREDIENTS: Rehydrated skimmed milk, Sugar, "Cookies" chocolate ripple (8.2%)=(sugar, refined vegetable fats, low fat cocoa powder, skimmed milk powder, emulsifier: E322, flavours), Refined coconut oil, Glucose syrup, Cream, Whole milk, Egg yolk, Emulsifier: E471, Dextrose, Stabilizers: E412, E407, E401. Modified starch, Turmeric and pepper vegetable extracts, Flavours.

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

Grassi / Fat	Proteine / Protein	Carboidrati / Carbohydrates	Kcal	Kjoule
10,92	3,61	29,12	227	861

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		Farina di grano tenero/Wheat Flour
2. Crustaceans and products thereof.		X	
3. Eggs and products thereof.	X		Tuorlo d'uovo e Uova intere/Egg Yolk and Whole Eggs
4. Fish and products thereof.		X	
5. Peanuts and products thereof.		X	
6. Soybeans and products thereof.		X	
7. Milk and products thereof (including lactose).	X		Latte scremato /Skimmed 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	

Gelato prodotto in uno stabilimento che utilizza i seguenti allergeni: caseinato di sodio, glutine, latte e derivati del latte, uova, soia e derivati, nocciole e altri frutti a guscio, arachidi.

Gelato produced in an establishment that uses the following allergenis: caseinato of sodium, gluten, milk and the milk derivates, eggs, soya and soya derivates, hazelnuts and other shelled fruits including coconut and peanuts.

MODALITÀ CONSERVAZIONE: conservare a temperatura compresa tra - 18°C e - 24°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. **STORAGE: Store at temperature between - 18 °C - 24°C. Do not refreeze the product once defrosted .**
CONSIGLI PER IL CONSUMO: per una migliore degustazione del prodotto servire a temperatura compresa fra -15 e -18°C.
TIPS FOR THE CONSUMER For a better tasting product to serve at a temperature between -15 and -18 ° C.
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 mesi dalla data di produzione. **MINIMUN SHELF LIFE: 18 months from date of manufacture**

Data emissione documento: 06/10/2014