

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

Data aggiornamento
04.09.2012

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/ <i>Name of units:</i>	COPPA ROMANTICA / ROMANTICA GLASSES
Descrizione del gusto/ <i>taste of ice cream:</i>	TIRAMISU' / TIRAMISU' Gelato al tiramisù decorato con una variegatura al caffè e con uno spolvero di cacao / Ice cream tiramisù decorated with a variegation in coffee and sprinkle with cocoa.
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	005.002 Cod. EAN su imballo/EAN Code of box: 8005021000727
Tipo di contenitore (u.v.) / <i>Type of unit</i>	Coppa in vetro trasparente con coperchio trasparente in plastica che riporta stampate le informazioni sul prodotto.
Peso netto della coppa/ <i>Net weight of cup:</i>	Gr 205
Peso del tappo in plastica/ <i>Weight of stopper</i>	Gr 2,5
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	Gr 80
Peso lordo dell'u.v./ <i>gross weight of glasses:</i>	Gr 287,50 Peso lordo della confezione/Gross weight of the confezione: Gr 1.913,00 incluso il cartone/ box enclosed
Tipo di imballo/ <i>Type of boxe:</i>	cartone ondulato/ <i>wavy box</i>
Peso del cartone/ <i>Weight of box</i>	Gr 188,00
Altezza del cartone (H) / <i>height of box</i>	cm. 11,50
Lunghezza del cartone (L) / <i>length of box</i>	cm. 32,00
Larghezza del cartone (P/W) / <i>width of box</i>	cm. 21,50
Unità di vendita per cartone/ <i>Glasses for boxes:</i>	6 Coppe in vetro/6 <i>glasses</i>

COMPOSIZIONE DEL PALLET/Composition of pallet:

Cartoni per strato/ <i>boxes for layer:</i>	12
Strati per pallet/ <i>layers for pallet:</i>	14 strati/ <i>layers</i>
Cartoni per pallet/ <i>boxes for pallet:</i>	168
Unità di vendita per pallet/ <i>units for pallet:</i>	1.008
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, variegatura al caffè' (10%) = (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, polvere-liofilizzato-estratto di caffè, grassi vegetali, destrosio, latte condensato. Emulsionanti: mono- e digliceridi di acidi grassi. aromi, Stabilizzanti: pectina, farina di carrube, conservante: sorbato di potassio), zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio, panna, vino marsala, decorazione di polvere di cacao (1%)=(cacao, destrosio, amido di frumento, zucchero, grassi vegetali, vanillina), tuorlo d'uovo, latte condensato. Emulsionante: mono-e digliceridi di acidi grassi. Coloranti: caramello. mascarpone liofilizzato, alcool (0.4%), destrosio, aromi, stabilizzante: farina di semi di guar, carragenina, farina di semi di carrube, gomma di tara, sodio alginato. Acidificante: acido lattico. estratto e polvere di caffè (0.35%).

INGREDIENTS: skimmed milk, coffee variegation (10%) = (sugar, water, glucose syrup, powder-freeze-dried-coffee extract, vegetable fat, dextrose, condensed milk. emulsifiers: mono-and diglycerides of fatty acids. flavorings, stabilizers : pectin, locust bean flour, preservative: potassium sorbate), sugar, coconut oil, glucose syrup, cream, marsala wine, decoration of cocoa powder (1%) = (cocoa, dextrose, wheat starch, sugar, vegetable fat, vanilla), egg yolk, condensed milk. Emulsifier: mono-and diglycerides of fatty acids. Colours: caramel. mascarpone powder, alcohol (0.4%), dextrose, flavours, stabilizer: guar seed flour, carrageenan, locust bean gum, tara gum, sodium alginate. Acidifier: lactic acid. extract and coffee powder (0.35%).

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

Grassi / Fat	Proteine / Protein	Carboidrati / Carbohydrates	Kcal	Kjoule
7.85	3.07	29.13	202	847

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		Amido di frumento nel cacao a spolvero/ Wheat starch in the cocoa dusting
2. Crustaceans and products thereof.		X	
3. Eggs and products thereof.	X		Tuorlo d'uovo/ Egg yolk
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, Panna, Latte condensato, Mascarpone liofilizzato / Skimmed Milk, Cream , Condensed milk , Liophilised mascarpone cheese.
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: caseinato di sodio, 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 allergenis: caseinato of sodium, 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: 06.10.2014