



# CANALE CATERING: Linea MONOPORZIONI in PLASTICA

## SCHEDA TECNICA relativa a Coppa Catering

Data aggiornamento  
31/01/2018

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/*Name of units:* Coppa Catering  
 Descrizione del gusto/*taste of ice cream:* **PANNA NOCCIOLA - CACAO / Cream HAZELNUT - COCOA**  
 Gelato alla panna variegato nocciola-cacao / *Cream ice cream with hazelnut-cocoa ripple*  
 Codice del prodotto/*Code of product:* 016.017 **Cod. EAN EAN Code of box** 8005021000109  
 Tipo di contenitore (u.v.)/*Type of unit:* Contenitore in Plastica con relativo coperchio neutro./ *Plastic unit with neutral stopper.*  
 Peso della coppa/*Weight of cup:* g 8,60  
 Peso del sacchetto in plastica/*Weight of the plastic bag* g 2,00  
 Peso netto del gelato x u.v./*Net weight of ice cream:* g 50,00  
 Peso lordo dell'u.v./*gross weight of glasses:* g 60,60 **Peso lordo della conf. Gross weight of the confection:**  
 g 1.652,40 incluso l'imballo

Tipo di imballo/*Type of box:* cartone ondulato/*wavy box*  
 Peso del cartone/*Weight of box* g 198,00  
 Altezza del cartone (H) /*height of box* cm. 13,50  
 Lunghezza del cartone (L) /*length of box* cm. 27,00  
 Larghezza del cartone (P/W) /*width of box* cm. 30,00  
 Unità di vendita per cartone/*Glasses for boxes:* 24 coppe in plastica - *24 plastic units*

COMPOSIZIONE DEL PALLET/*Composition of pallet:*  
 Cartoni per strato/*boxes for layer:* 12  
 Strati per pallet/*layers for pallet:* 12 strati *layers*  
 Cartoni per pallet/*boxes for pallet:* 144  
 Unità di vendita per pallet/*units for pallet:* 3.456  
 Pallet tipo/*type of pallet:* EURO PALLET 80 X 120  
 Altezza del pallet vuoto/*Height of pallet (only pallet):* cm. 14,50

INGREDIENTI: latte scremato reidratato, variegatura al cioccolato (10%)=(sciroppo di glucosio, acqua, &nocciolate, cacao magro in polvere, &latte scremato in polvere, amido modificato di mais, aromi, stabilizzante: agar-agar, antiossidante acido L-ascorbico), zucchero, destrosio, panna(latte)(8%), olio di cocco, burro(latte), latte condensato, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti (farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina, alginato di sodio), aromi naturali.

INGREDIENTS: rehydrated skimmed milk, hazelnut-cocoa ripple (10%)=(glucose syrup, water, hazelnut, low fat cocoa powder, skimmed milk powder, modified corn starch, flavors, stabilizer: agar-agar, anti-oxidant L-ascorbic acid), sugar, dextrose, cream (8%), coconut oil, butter, condensed milk, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, stabilizers (carob seed flour, tara gum, carrageenan, sodium alginate), natural flavors.

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

Energia / Energy		Grassi / Fat	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	Carboidrati / Carbohydrates	di cui zuccheri / of which sugars	Fibre Fibers	Proteine / Protein	Sale Salt
887 KJ	212 Kcal	11,9	8,5	24,1	24,1	1,5	3,1	0,4

### 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	
<b>7. Milk and products thereof (including lactose).</b>	<b>X</b>		<b>Latte scremato reidratato, panna, burro, latte condensato // Skimmed milk powder, cream, butter, condensed milk</b>
<b>8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brasil nut, pistachio nut, macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof.</b>	<b>X</b>		<b>Nocciole / Hazelut</b>
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 <sub>2</sub> .		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.**  
**Produced in an establishment that uses the following allergens: gluten, milk and the milk products, eggs, soy and soy products, filberts and others you yield peanuts to hull.**

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** conservare a d una temperatura compresa tra - 18°C e - 24°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

**CONSIGLI PER IL CONSUMO:** la temperatura ideale del prodotto, per una migliore degustazione, è compresa fra - 15 e - 18° C.

**TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE**18 mesi dalla data di produzione.

**Data emissione documento: 18/04/2018**