GHIACCIOLO LIMONE INCARTO GHIOTTA 50 pz

1. CARATTERISTICHE

Descrizione	Ghiacciolo monogusto al gusto Limone multipacco 3500g (50 pezzi da 70g cad)
Ingredienti	Acqua, zucchero, destrosio, acidificante (acido citrico), aromi SENZA GLUTINE
Shelf-life	24 mesi dalla data di produzione se conservato negli imballi originali integri, alla temperatura minima di -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato

2. INFORMAZIONI LOGISTICHE

Unità Consumatore:		**Unità Scatola:**	
Codice EAN	8003772002175	**Codice a barre scatola**	08003772002175
N. unità (ghiacciolo)	50	**N. unità consumatore**	1
Imballo primario	PPL coestruso	**Imballo secondario/scatola**	Cartone
Peso singolo imballo primario (g)	1.0	**Peso Imballo scatola (g)**	125
Peso singolo stecco (g)	1.0	**Chiusura scatola**	Colla
L x P x H (mm) ghiacciolo	190 x 55 x 20	**L x P x H (mm)**	285 x 250 x 125
Peso lordo singolo ghiaccolo (g)	72	**Numero cartoni per m³**	112
		Peso lordo (kg)	3.7
Formato data scadenza	GG/MM/AA	**Formato data scadenza**	GG/MM/AA
Lotto: (Giorno di produzione secondo calendario giuliano e Anno)	GGG/AA	**Lotto:** (Giorno di produzione secondo calendario giuliano e Anno)	GGG/AA
Unità Logistica	**TIPO 1**	**TIPO 2**	**TIPO 3**
Cartoni per strato	12	12	
Totale strati	12	14	
Cartoni in più	6	7	
Totale cartoni per bancale	150	175	
L x P x H (mm) Bancale incluso	800 x 1200 x 1650	800 x 1200 x 1900	
Codice a barre bancale	-		

3. ANALISI

Valori nutrizionali Medi riferiti a 100g di prodotto finito		**Caratteristiche Microbiologiche**	
Energia	289 kJ 68 kcal	CBT (UFC/g)	< 500.000
Grassi - di cui: acidi grassi saturi	0.0 g 0.0 g	Coliformi totali (UFC/g)	< 100
Carboidrati - di cui: zuccheri	17.0 g 17.0 g	Staph C+(UFC/g)	<100
Proteine	0.0 g	Salmonella	Assente / 25 g
Sale	0.02 g	Listeria monocytogenes	Assente / 25 g

Informazioni allergeni	Contiene:	Prodotto in uno stabilimento che fa uso di:
	-	-

Dichiarazioni conformità

1. **GMO:** GMO – FREE: Reg. CE1829/2003 e 1830/2003 e succ. modifiche
2. **Idoneità imballo:** Imballo primario a contatto con gli alimenti conforme alle leggi vigenti (Reg. CE 10/11 e succ. modifiche)
3. **Etichettatura:** Conforme al Reg. UE 1169/2011
4. **Irraggiamento:** Le materie prime utilizzate non sono sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti
5. **Additivi:** Conformi al Reg. CE 1333/2008 e succ. modifiche
6. **Sistema Qualità:** Conforme ai requisiti dello standard IFS Food
7. **HACCP:** Conforme ai requisiti del Reg.CE 852/2004, Reg.CE 853/2004 e Reg.CE 178/2002
8. **Norme di buona Fabbricazione:** Conformi ai requisiti GMP Edo spa
9. **Prodotto e confezionato da:** **EDO s.p.a.** viale Aldo Moro 14, Calcio (Bg) ITALIA

REDATTO e APPROVATO DA RGQ
Dr. Luigi Facchinetti
La presente annulla e sostituisce le versioni precedenti
Data Emissione: rev 01 21/11/2017