



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

Data aggiornamento
31.01.2017

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>	LIMONE E FRAGOLA/ LEMON AND STRAWBERRY Sorbetto bigusto Limone e Fragola / <i>Sorbet lemon and strawberry</i>
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	002.001 Cod. EAN su imballo/EAN Code of box: 8005021021289
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>	g 216 (peso variabile)
Peso del tappo / <i>Weight of stopper</i>	g (compreso nel peso della coppa)
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	g 60
Peso lordo dell'u.v./ <i>gross weight of glasses:</i>	g 276 Peso lordo della confezione/Gross weight of the confection: g 1.765,00 incluso il cartone/ <i>box enclosed</i>
Tipo di imballo/ <i>Type of box:</i>	Cartone ondulato/ <i>wavy box</i>
Peso del cartone/ <i>Weight of box</i>	g 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. 19 strati/ <i>layers</i>
Cartoni per pallet/ <i>boxes for pallet:</i>	Nr. 361
Unità di vendita per pallet/ <i>units for pallet:</i>	Nr. 2166
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: acqua, purea di fragola (22%), succo di limone (17,5%), zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, succo concentrato di uva rossa, acidificante: acido citrico, stabilizzante (gomma di tara, metilcellulosa, pectina, farina di semi di carrube, carragenina), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi.

INGREDIENTS: water, strawberry puree (22%), lemon juice (17,5%), sugar, glucose syrup, dextrose, concentrated juice of red grape, acidifier: citric acid, stabilizers (tara gum, methylcellulose, pectin, carob seed flour, carrageenan), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, flavors.

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

Grassi / Fat	Di cui saturi Saturated	Proteine / Protein	Carboidrati / Carbohydrates	Di cui zuccheri/ Sugars	Fibre Fibers	Sale Salt	Kcal	Kjoule
0,28	0,15	0,19	35,01	35,01	1,4	0,1	142	595

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	
7. Milk and products thereof (including lactose).		X	
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: 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 allergens: gluten, milk and the milk derivatives, eggs, soy and soy derivatives, 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.

MINIMUM SHELF LIFE: 18 months from date of manufacture.

Data emissione documento 27/11/2017