



**CANALE CATERING: Linea MANTECATI**  
**SCHEDA TECNICA relativa a ACCIAIO 4200**

Data aggiornamento  
31.12.2020

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/Name of units: Vaschetta acciaio 4200 / Unit of steel 4200  
 Descrizione del gusto/ taste of ice cream: **PANNA/ CREAM**  
 Codice del prodotto/Code of product: ACC 42.015 Cod. EAN su imballo/EAN Code of box: // 8005021002097

Tipo di contenitore (u.v.)/Type of unit: Gelato alla Panna / Panna ice cream  
 Contenitore in acciaio con relativo coperchio trasparente. Ogni unità riporta le principali informazioni sul prodotto tramite un adesivo / Steel unit with stopper. Every unit presents information about ice cream with a sticker.

Peso netto della vasca in acciaio/Net weight of steel tray: g 695,00 peso variabile  
 Peso del tappo in plastica/Weight of stopper: g 12,00  
 Peso netto del gelato x u.v./Net weight of ice cream: g 2.850,00  
 Peso lordo dell'u.v./gross weight of glasses: g 3.557,00 **Peso lordo della confezione/Gross weight of the confectio:**  
 g 3.677,00 incluso il cartone/box enclosed

Tipo di imballo/Type of boxe: cartone ondulato/wavy box  
 Peso del cartone/Weight of box: g 120,00  
 Altezza del cartone (H) /height of box: cm. 15,80  
 Lunghezza del cartone (L) /length of box: cm. 16,50  
 Larghezza del cartone (P/W) /width of box: cm. 26,10  
 Unità di vendita per cartone/Glasses for boxes: 1 unità / 1 unit

COMPOSIZIONE DEL PALLET/Composition of pallet:  
 Cartoni per strato/boxes for layer: 14  
 Strati per pallet/layers for pallet: 12 strati/layers  
 Cartoni per pallet/boxes for pallet: 168  
 Unità di vendita per pallet/units for pallet: 168  
 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, latte fresco intero (10%), zucchero, olio di cocco, destrosio, panna fresca (3%), latte condensato, sciroppo di glucosio, emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri di glicol-polipropilene degli acidi grassi), stabilizzanti (gomma di guar, farina di carruba), aroma naturale di panna vaniglia.

**INGREDIENTS:** rehydrated skimmed milk, fresh whole milk (10%), sugar, coconut oil, dextrose, fresh cream (3%), condensed milk, glucose syrup, emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, esters of polypropylene glycol-fatty acid), stabilizers (guar gum, carob seed flour), cream-vanilla natural flavor.

**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 |
|------------------|----------|--------------|---|-----------------------------|-----------------------------------|----------------|--------------------|-------------|
| 830 kJ           | 198 kcal | 8,74         | 7,38  | 25,63                       | 25,63                             | 0,5            | 4,33               | 0,2         |

| Allergeni alimentari / Food Allergens<br><i>In accordo alle direttive Europee 2005/26/CE e 2007/68/CE / According to the directive 2005/26/CE and 2007/68/CE</i>  | Contained |    | Denominazione Specifica / Specific name  |
|---|-----------|----|--|
|   | Yes       | No |  |
| 1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati<br><i>Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>  |           | X  |  |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof.   |           | X  |  |
| 3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof.  |           | X  |  |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof.  |           | X  |  |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof.   |           | X  |  |
| 6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof.  |           | X  |  |
| <b>7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose).</b>  | <b>X</b>  |    | <b>Latte scremato in polvere, Latte fresco intero, Latte condensato, Panna, / Skimmed milk powder, Fresh whole milk, condensed milk, cream</b> |
| 8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts, Queensland nuts, and products thereof |           | X  |  |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof.  |           | X  |  |
| 10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof.  |           | X  |  |
| 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof.   |           | X  |  |
| 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO <sub>2</sub> .   |           | X  |  |
| 13. Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof.  |           | X  |  |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / 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 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. **MINIMUM SHELF LIFE:** 18 months from date of manufacture.

**Data emissione documento 11/02/2021**