



CANALE CATERING: Linea MANTECATI

SCHEMA TECNICA relativa a ACCIAIO 4200

Data aggiornamento
31.12.2020

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/*Name of units:*
Descrizione del gusto/*taste of ice cream:*
Codice del prodotto/*Code of product:*

Vaschetta acciaio 4200 / Unit of steel 4200
PANNA AMARENA / CREAM CHERRY
ACC 42.036 Cod. EAN su imballo/*EAN Code of box:* // 8005021002202

Tipo di contenitore (u.v.)/*Type of unit*

Gelato al gusto panna con variegatura di amarena e decorazione di amarene precandite / *Gelato cream taste with cherry rippy and decoration of pre-candied cherry*
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:*
Peso del tappo in plastica/*Weight of stopper*
Peso netto del gelato x u.v./*Net weight of ice cream:*
Peso lordo dell'u.v./*gross weight of glasses:*

g 695,00 peso variabile
g 12,00
g 2.850,00
g 3.557,00 **Peso lordo della confezione/*Gross weight of the confection:***
g 3.677,00 incluso il cartone/*box enclosed*

Tipo di imballo/*Type of box:*
Peso del cartone/*Weight of box*
Altezza del cartone (H) /*height of box*
Lunghezza del cartone (L) /*length of box*
Larghezza del cartone (P/W) /*width of box*
Unità di vendita per cartone/*Glasses for boxes:*

cartone ondulato/*wavy box*
g 120,00
cm. 15,80
cm. 16,50
cm. 26,10
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%), variegatura all'amarena (8%)(zucchero, amarene (30%), sciroppo di glucosio, acidificante (acido citrico, citrato di sodio), stabilizzante (pectina), aromi naturali, colorante(antociani)), zucchero, olio di cocco, destrosio, panna fresca (3%), latte condensato(2,8%), sciroppo di glucosio, decorazione di amarene pre-candite in sciroppo (0,2%)(amarene, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, acidificante: acido citrico, concentrato di carota nera, aromi naturali, colorante (antociani)), emulsionanti(mon- e digliceridi degli acidi grassi, esteri di propilenglicole degli acidi grassi), stabilizzanti(gomma di guar, farina di carruba), aroma naturale di panna vaniglia.

Ingredients: rehydrated skimmed milk, fresh whole milk (10%), cherry rippy (8%)(sugar, cherries, glucose syrup, acidifier(citric acid, sodium citrate), stabilizer(pectin), natural flavors, color(antocyanine)), sugar, coconut oil, dextrose, fresh cream (3%), condensed milk(2,8%), glucose syrup, decoration of pre-candied cherries in syrup (0,2%)(cherries, sugar, glucose syrup, water, acidifier(citric acid), black carrot concentrated, natural flavors), emulsifiers(mon- and diglycerides of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids), stabilizers(guar gum, carob seed flour), cream-vanilla 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
864 kJ	207 kcal	8,1	6,7	29,4	29,1	0,1	4,1

Allergeni alimentari / Food Allergens	Contained		Denominazione Specifica / Specific name
	Yes	No	
<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>			
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>		X	
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof.</i>		X	
3. Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof.</i>		X	
4. Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof.</i>		X	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof.</i>		X	
6. Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof.</i>		X	
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose).	X		Latte scremato in polvere, latte fresco intero, latte condensato, panna / <i>Skimmed milk powder, fresh whole milk, condensed milk, cream</i>
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts, Queensland nuts, and products thereof</i>		X	
9. Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof.</i>		X	
10. Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof.</i>		X	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof.</i>		X	
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂.</i>		X	
13. Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupin and products thereof.</i>		X	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof.</i>		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, soya and soya 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 12/03/2021