



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

Data aggiornamento:
31/10/2015

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/ <i>Name of units:</i>	Coppa Stephan / Stephan Glass
Descrizione del gusto/ <i>taste of ice cream:</i>	NOCCIOLA VARIEGATO NOCCIOLA E CACAO Gelato alla nocciola con variegatura alla nocciola e cacao e decorazione di grane di nocciola
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	022.003 Cod. EAN su imballo/ <i>EAN Code of box:</i> 8005021022538
Tipo di contenitore (u.v.)/ <i>Type of unit</i>	Contenitore in vetro con relativo coperchio che riporta le principali informazioni su prodotto
Peso netto della coppa/ <i>Net weight of glasses:</i>	g 232,00 <i>weight variable (for each unit)</i>
Peso del tappo in plastica/ <i>Weight of stopper</i>	g 3,0 <i>(for each unit)</i>
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	g 80,00 <i>(for each unit) Volume = 150 ml</i>
Peso lordo della singola unità/ <i>gross weight of single unit (monopack)</i>	g 315,00 <i>(for each unit)</i>
Peso lordo del cartone(u.v.)/ <i>Gross weight of the carton (u.v.):</i>	g 1.986,00 = (315,00 x 6 + 96) incluso il cartone/ <i>box enclosed</i>
Tipo di imballo/ <i>Type of box:</i>	cartone ondulato/ <i>wavy box</i>
Peso netto del cartone/ <i>Net Weight of box</i>	g 96,00
Altezza del cartone (H) / <i>height of box</i>	cm. 10,5
Lunghezza del cartone (L) / <i>length of box</i>	cm. 24,5
Larghezza del cartone (PW) / <i>width of box</i>	cm. 18,5
Unità di vendita per cartone/ <i>Glasses for boxes:</i>	6 Coppe in vetro/ 6 GLASSES
COMPOSIZIONE DEL PALLET/Composition of pallet:	
Cartoni (u.v.) per strato/ <i>box (u.v.) for layer :</i>	Nr. 19
Strati per pallet/ <i>layers for pallet:</i>	Nr. 16 strati/ <i>layers</i>
Cartoni (u.v.) per pallet/ <i>box (u.v.) for pallet:</i>	Nr. 304
Numero di singole unità per pallet/ <i>Numbers of single glasses for pallet:</i>	Nr. 1824
Peso lordo del pallet (singola unità + cartone + pallet) / <i>Pallet weight (product + packaging + pallet)</i>	Kg = (304 X 2,034)+14,5=632,84
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
Altezza del pallet con prodotto/ <i>Height of pallet with product:</i>	cm. 183,00 / 187,00

INGREDIENTI: Latte scremato reidratato, Variegatura alla nocciola e cacao (17,1%) (sciroppo di glucosio, pasta di nocciola, cacao magro in polvere, latte scremato in polvere, amido modificato di mais, aromi, stabilizzante: E406, acidificante: E300). Zucchero, Pasta di nocciole (5,60%), Decorazione di granella di nocciole (4,35%), Panna (latte) (3,92%), Olio di cocco, Destrosio, Sciroppo di glucosio, Emulsionante: E471. Stabilizzanti: 410, E417, E407, E401

Può contenere tracce di glutine, uova, soia ed arachidi

INGREDIENTS: Rehydrated skimmed milk, Hazelnut and cocoa ripple (17,1%) (glucose syrup, hazelnuts paste, low fat cocoa powder, skimmed milk power, modified mais starch, favors, stabilizer: E406, acidifier: E300), Sugar, Hazelnuts paste (5,6%), Decoration of hazelnut grains (4,35%), Cream (latte) (3,92%), Refined coconut oil, Dextrose, Glucose syrup, Emulsifier: E471. Stabilizers: E410, E417, E407, E401.

Allergens: My contain traces of gluten, eggs, soy, peanuts

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	Sodio / Sodium (mg)	Kcal	Kjoule
9,12	7,68	3,89	30,56	28,78	1,1	50	220	919

Food Intolerance Declaration (According to the directive 2005/26/CE and 2007/68/CE)

Allergeni	Contenuti		Nome specifico
	Sì	No	
1. Cereali contenenti glutine (diò grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
3. Uova e prodotti a base di uova		X	
4. Pesce e prodotti a base di pesce		X	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
6. Soia e prodotti a base di soia		X	
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		Latte scremato reidratato, Panna/Rehydrated skimmed milk, Cream
8. Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	X		Nocciole e pasta di nocciolo / Hazelnut paste and hazelnut grains
9. Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10. Senape e prodotti a base di senape		X	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X	
13. Lupino e prodotti a base di lupino		X	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		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 22/12/2015