

MANTECATO FRAGOLA

00078



CANALE CATERING: Linea MANTECATI SCHEMA TECNICA relativa a PLASTICA 5000

Data aggiornamento
30.04.2014

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/ <i>Name of units:</i>	Vaschetta plastica 5000 / Unit of plastic 5000
Descrizione del gusto/ <i>taste of ice cream:</i>	FRAGOLA / STRAWBERRY
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	P50.002 Cod. EAN su imballo/ <i>EAN Code of box:</i> // 8005021001175
	Gelato alla Fragola Variiegato alla Fragola con decorazione di fragoline candite / <i>Strawberry ice cream with Strawberry Ripple and decorated with candied strawberry</i>
Tipo di contenitore (u.v.)/ <i>Type of unit</i>	Contenitore in plastica con relativo coperchio trasparente. Ogni unità riporta le principali informazioni sul prodotto tramite un adesivo / <i>Plastic unit with stopper. Every unit presents information about ice cream with a sticker.</i>
Peso netto della coppa/ <i>Net weight of cup:</i>	Gr 85,00 peso variabile
Peso del tappo in plastica/ <i>Weight of stopper</i>	Gr 25,00
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	Gr 3.100,00
Peso lordo dell'u.v./ <i>gross weight of glasses:</i>	Gr 3.210,00 Peso lordo della confezione/<i>Gross weight of the confection:</i> Gr 3.340,00 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>	Gr 130,00
Altezza del cartone (H) / <i>height of box</i>	cm. 12,60
Lunghezza del cartone (L) / <i>length of box</i>	cm. 17,20
Larghezza del cartone (P/W) / <i>width of box</i>	cm. 36,00
Unità di vendita per cartone/ <i>Glasses for boxes:</i>	1 unità / 1 unit
COMPOSIZIONE DEL PALLET/<i>Composition of pallet:</i>	
Cartoni per strato/ <i>boxes for layer:</i>	14
Strati per pallet/ <i>layers for pallet:</i>	12 strati/ <i>layers</i>
Cartoni per pallet/ <i>boxes for pallet:</i>	168
Unità di vendita per pallet/ <i>units for pallet:</i>	168
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, Polpa e purea di fragola (17%), Zucchero, Latte scremato reidratato, Latte fresco intero, Destrosio, Sciroppo di glucosio, Decorazione di fragoline candite (0,5%)=(Fragole, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Acidificante acido citrico, Conservante: E202). Acidificante: acido citrico. Variiegatura alla fragola (0,3%)=(zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, purea di fragole, addensante: amido modificato, Acidificante: acido citrico, aromi, stabilizzante: agar, coloranti naturali: Antociani). Stabilizzanti: E466, E412, E401, E420, E440i. Maltodestrine, Aromi naturali, Emulsionanti: E471, Sale.

INGREDIENTS: Water, Strawberry pulp and puree (17%), Sugar, Rehydrated skimmed milk, Whole fresh milk, Dextrose, Glucose syrup, Decoration of strawberry candied (0.5%) = (Strawberries, glucose-fructose syrup, Sugar, Acidifier: citric acid, Preservative: E202). Acidifier: citric acid. Strawberry ripple (0.3%) = (Sugar, Water, Glucose syrup, Strawberry puree, Thickener: modified starch, Acidifier: citric acid, Flavours, Stabilizer: agar, Natural dyes: anthocyanin). Stabilizers: E466, E412, E401, E420, E440i. Maltodextrin, Natural Flavours, Emulsifiers: E471, Salt

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
0,25	0,21	0,96	27,97	27,90	0,9	0,06	118	493

Dichiarazione intolleranze alimentari / Food Intolerance Declaration

Allergeni alimentari / Food Allergens <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 <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 / <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) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	X		Latte scremato in polvere, Latte fresco intero/ <i>Skimmed milk powder, Fresh whole milk</i>
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noccioli, noccioli di acagli, 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: caseinato di sodio, glutine, latte e derivati del latte, uova, soia e derivati, nocciole e altri frutti a guscio, arachidi. *Ice cream produced in an establishment that uses the following allergens: caseinato of sodium, gluten, milk and the milk's by-products, eggs, soy and by-products, fiberts and others you yield peanuts to hull.*

MODALITÀ CONSERVAZIONE: conservare a temperatura compresa tra - 18°C e - 24°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. **HOW STORAGE:** Store at temperature between - 18 ° C - 24 ° C. Do not refreeze once thawed product.

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). MINIMUM TIME OF CONSERVATION: (18 months).