



CANALE CATERING: Linea MANTECATI
SCHEMA TECNICA relativa a PLASTICA 5000

Data aggiornamento
17/04/2014
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>	LIMONE / LEMON
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	P50.001 Cod. EAN su imballo/ <i>EAN Code of box:</i> // 8005021001168
Tipologia di contenitore (u.v.)/ <i>Type of unit</i>	Gelato al limone con decorazione di gelatine di limone in spicchi / Lemon ice cream with a decoration of gelatin lemon slices Contenitore in plastica con relativo coperchio trasparente. Ogni unità riporta le principali informazioni sul prodotto tramite un adesivo / Plastic unit with stopper. Every unit presents information about ice cream with a sticker.
Peso netto della coppa/ <i>Net weight of cup:</i>	g 85,00 peso variabile
Peso del tappo in plastica/ <i>Weight of stopper</i>	g 25,00
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	g 3.100,00
Peso lordo dell'u.v./ <i>gross weight of glasses:</i>	g 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>
Tipologia di imballo/ <i>Type of box:</i>	cartone ondulato/ <i>wavy box</i>
Peso del cartone/ <i>Weight of box</i>	g 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: Latte scremato reidratato, Zucchero, Succo di limone (10%), Sciroppo di glucosio, Destrosio, Latte fresco intero, Olio di cocco raffinato, Maltodestrine, Acidificanti: E330, E331. Decorazione di striscette di limone candite (0,5%)(Scorrette di limone, Sciroppo di glucosio/fruttosio, Zucchero, Acidificanti: E330, E300). Emulsionanti: E471, E473. Stabilizzanti: E440i, E405, E412, E415. Aromi

INGREDIENTS: Rehydrated skimmed milk, Sugar, Lemon juice (10%), Glucose syrup, Fresh whole milk, Coconut oil, Maltodextrine, Acidifiers: E330, E331. Decoration of candied lemon peel strips (lemon peel strips, glucose/fructose syrup, sugar, acidifier: E330, E331) Emulsifiers: E471, E473. Stabilizers: E440i, E405, E412, E415. Flavours.

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

Grassi / Fat	Di cui saturi / Saturated	Proteine / Protein	Carboidrati / Carbohydrates	Di cui zuccheri / Sugars	Fibre / Fibers	Sale / Salt	Kcal	Kjoule
3,30	2,84	1,10	30,96	30,96	1,4	0,0	158	660

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		Latte scremato in polvere, latte intero fresco/Skimmed milk powder, Fresh Whole milk
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brazil 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: caseinato di sodio, glutine, latte e derivati del latte, uova, soia 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, filberts 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.
CONSIGLI PER IL CONSUMO: per una migliore degustazione del prodotto servire a temperatura compresa fra -15 e -18°C.
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 mesi dalla data di produzione