



CANALE CATERING: Linea MANTECATI
SCHEMA TECNICA relativa a PLASTICA 5000

Data aggiornamento
31.01.2016

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> | MELA VERDE / GREEN APPLE |
| Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i> | P50.010 Cod. EAN su imballo/ <i>EAN Code of box:</i> // 8005021001267 |
| Tipo di contenitore (u.v.)/ <i>Type of unit</i> | Gelato alla Mela Verde / <i>Green Apple ice cream</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> | g 85,00 peso variabile |
| Peso del coperchio in plastica/ <i>Weight of stopper</i> | g 25,50 |
| 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 3.210,50 Peso lordo della confezione/<i>Gross weight of the confection:</i> g 3.330,50 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> | g 120,00 |
| 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, succo e purea di mela (15%), latte scremato reidratato, zucchero, latte fresco intero, fruttosio, sciroppo di glucosio, destrosio, olio di cocco raffinato, acidificante (acido citrico, acido ascorbico, acido malico), maltodestrine, stabilizzanti (pectina, farina di semi di guar, propilenglicole alginato, gomma xantano), emulsionante: sucrosteri degli acidi grassi, coloranti: complessi della clorofilla con rame, aromi.

INGREDIENTS: water, apple syrup and puree (15%), rehydrated skimmed milk, sugar, fresh whole milk, fructose, glucose syrup, dextrose, refined coconut oil, acidifier (citric acid, ascorbic acid, malic acid), maltodextrine, stabilizers (pectin, guar seed flour, propylene glycol alginate, xanthan gum), emulsifier: sucroesters of fatty acids, colour: copper complexes of chlorophyll, flavour.

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 | Sodio / Sodium (mg) | Kcal | Kjoule |
|-----------------|------------------------------|-----------------------|--------------------------------|-----------------------------|-------|------------------------|------|--------|
| 2,22 | 1,79 | 0,84 | 29,63 | 29,54 | 0,15 | 10,32 | 142 | 593 |

Dichiarazione intolleranze alimentari / Food Intolerance Declaration

| Allergeni alimentari / <i>Food Allergens</i> | Contenuto / <i>Contained</i> | | Denominazione Specifica / <i>Specific name</i> |
|--|------------------------------|----|--|
| | 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, speltis, 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, noci comuni, noci di acagù, 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 fra - 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: 30/05/2017