



CANALE CATERING: Linea MANTECATI SCHEDE TECNICHE relative a PLASTICA 5000

Data aggiornamento

30/06/2014

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/Name of units:

Descrizione del gusto/taste of ice cream:

Codice del prodotto/Code of product:

Vaschetta plastica 5000 / Unit of plastic 5000

TIRAMISU' / TIRAMISU'

P50.022G Cod. EAN su imballo/EAN Code of box: // 8005021016773

Gelato al tiramisù decorato con un variegato al tiramisù e con biscotti savoiardi imbevuti nello sciroppo al caffè e con uno spolvero di cacao / Tiramisu ice cream decorated with tiramisù ripple and savoiard biscuits soaked in coffee syrup and sprinkle with cocoa

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

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/Net weight of cup:

g 85,00

Peso del tappo in plastica/Weight of stopper

g 25,50

Peso netto del gelato x u.v./Net weight of ice cream:

g 3.000,00

Peso lordo dell'u.v./Gross weight of glasses:

g 3.110,50

Peso lordo della confezione/Gross weight of the confecton:

g 3.230,05 incluso il cartone/box enclosed

Tipo di imballo/Type of boxe:

cartone ondulato/wavy box

Peso del cartone/Weight of box

g 120,00

Altezza del cartone (H) /Height of box

cm. 12,60

Lunghezza del cartone (L) /Length of box

cm. 17,20

Larghezza del cartone (P/W) /Width of box

cm. 36,00

Unità di vendita per cartone/Glasses for boxes:

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, Zucchero, Olio di cocco, Sciroppo di glucosio, Panna (4,3%), Variegato al Tiramisu (4%)(zucchero, sciroppo di glucosio, pan di Spagna (farina di grano tenero, zucchero, miele, uova, burro, cacao, zucchero di canna, sale, bicarbonato di sodio, emulsionante:E471), acqua, caffè, tuorlo d'uovo, aromi, colore: E150b, E100. stabilizzante: E440(i), Vino marsala (2,4%), Tuorlo d'uovo (1,2%), Decorazione con biscotto savoiardo (1%)(farina di grano tenero, zucchero, uova intere, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti: E500, E450, E503(ii), aromi), Destrosio, Latte condensato, Mascarpone liofilizzato (0,6%), Alcool (0,3%), Aromi. Bagna al caffè (0,2%)(sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, caffè, aromi), Decorazione di polvere di cacao (0,2%)(cacao in polvere magro, burro di cacao, destrosio, amido di frumento, zucchero, grassi vegetali, vanillina). Emulsionante: E471, E477. Amido modificato di mais. Acidificante: E270. Stabilizzanti: E412, E417, E410. Estratto e polvere di caffè (0,05%). Colorante: E150b. Olio vegetale

INGREDIENTS: Rehydrated skimmed milk, fresh whole milk, Sugar, Tiramisu ripple (4%)(sugar, glucose syrup, sponge(wheat flour, sugar, honey, eggs, butter, cocoa, brown sugar, salt, sodium bicarbonate, emulsifier:E471) water, coffee, egg yolk, flavours, colours:E150b, E100. stabilizer: E440(i) Refined coconut oil, Glucose syrup, Cream (4.3%), Marsala wine (2.4%), Egg yolk (1.2%). Decorating with Savoy biscuit (1%)(wheat flour, sugar, whole eggs, glucose syrup, raising agents: E500, E450, E503(ii), flavors). Dextrose, Condensed milk, Mascarpone lyophilized (0.6%), Alcohol (0.3%), Flavours. Wet coffee (0.2%)(glucose syrup, sugar, water, coffee, flavours). Decoration of cocoa powder (0.2%)(cocoa powder thin, cocoa butter, dextrose, starch wheat, sugar, vegetable fat, vanillin). Emulsifier: E471, E477. Modified com starch. Acidifier: E270. Stabilizers: E412, E417, E410. Extract and coffee powder (0.05%). Colour: E150b. Vegetabl oil.

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
8,80	7,18	3,85	28,10	27,73	0,6	0,04	212	886

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		Farina di frumento, Amido di frumento/Wheat flour, Wheat starch
2. Crustaceans and products thereof.		X	
3. Eggs and products thereof.	X		Uova intere, Tuorlo d'uovo/Whole eggs, Eggs yolk
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, Panna, Latte condensato, Mascarpone/Skimmed Milk, Condensed milk, Cream, Mascarpone
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brasil 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: 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