



CANALE CATERING: Linea MONOPORZIONI FRUTTI RIPIENI
SCHEDA TECNICA relativa a FRUTTO COCCO

Data aggiornamento
31/01/2016

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/Name of units: FRUTTO COCCO / Coconut fruit
 Descrizione del gusto/ taste of ice cream: COCCO / COCONUT
 Gelato al cocco con decorazione di cocco rapè e di un cialdone di cioccolato fondente/ Coconut ice cream with rapè-coconut and a dark chocolate piece
 Codice del prodotto/Code of product: 011.004 Cod. EAN su imballo/EAN Code of box: 8005021000673
 Tipo di contenitore (u.v.) /Type of unit: Guscio cocco confezionato in un sacchetto trasparente sul quale vengono stampate le principali informazioni sul prodotto.
 Dimensioni del frutto/ Dimension of fruit: Diametro/Diameter (mm) 110/130
 Larghezza Totale/Total Liath (mm) 110/130
 Altezza Frutto/Height Fru (mm) 85/100
 Volume/Volume (ml) 190/210
 Peso netto della coppa/Net weight of cup: g 100
 Peso del tappo in plastica/Weight of stopper: g 2
 Peso netto del gelato x u.v./Net weight of ice cream: g 85
 Peso lordo dell'u.v./Gross weight of glasses: g 197 **Peso lordo della confezione/Gross weight of the confection: g 2.429,00**
 incluso il cartone/box enclosed

Tipo di imballo/Type of box: cartone ondulato/wavy box
 Peso del cartone/Weight of box: g 185,00
 Altezza del cartone (H) /height of box: cm. 11,50
 Lunghezza del cartone (L) /length of box: cm. 34,00
 Larghezza del cartone (P/W) /width of box: cm. 25,00
 Unità di vendita per cartone/Glasses for boxes: 12 Coppe / 12 COCONUTS
 Peso lordo del pallet: Kg 365,06
 (comprende pallet-prodotto-imballo primario e secondario)

COMPOSIZIONE DEL PALLET/Composition of pallet:
 Cartoni per strato/boxes for layer: 10
 Strati per pallet/layers for pallet: 14 strati/layers
 Cartoni per pallet/boxes for pallet: 140
 Unità di vendita per pallet/units for pallet: 1.680
 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, zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, panna (4,3%), decorazione di cialdone di cioccolato (3,3%) (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), decorazione di cocco rapè disidratato (1,9%), latte di cocco disidratato (0,4%), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, destrosio, stabilizzanti (farina di semi di carrube, gomma di tara, carragenina, alginato di sodio, pectina), aromi.

INGREDIENTS: rehydrated skimmed milk, sugar, glucose syrup, coconut oil, cream (4,3%), decoration with a button chocolate (3,3%) (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), decoration of coconut rapè dehydrated (1,9%), coconut milk dehydrated (0,4%), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, dextrose, stabilizers (carob seed flour, tara gum, carrageenan, sodium alginate, pectin), flavors.

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
9,5	7,4	3,3	27,6	23,7	2,1	0,8	209	875

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		Lecitina di soia, Soy lecithin
7. Milk and products thereof (including lactose).	X		Latte scremato in polvere, panna/Skimmed milk powder, cream
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: 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, soy and soy 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 stampa documento: 21/04/2016