



CANALE CATERING: Linea MONOPORZIONI in PLASTICA
SCHEDA TECNICA relativa a CREPES

Data aggiornamento
31/01/2017
M 720.01 Rev2

| | |
|--|---|
| Denominazione contenitore/ <i>Name of units:</i> | CREPE / <i>Crepes</i> |
| Descrizione del gusto/ <i>taste of ice cream:</i> | CREPES AL FIOR DI LATTE / <i>Crepes of Cream ice cream</i> Gelato alla panna in pan di Spagna / <i>Cream ice cream into pan di Spagna</i> |
| Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i> | 030.002 Cod. EAN su imballo/ <i>EAN Code of box:</i> 8005021016056 |
| Tipo di contenitore (u.v.)/ <i>Type of unit:</i> | Blister in plastica con fondo oro e coperchio trasparente. Le informazioni sul prodotto sono riportate sulla velina alimentare che lo sostiene |
| Peso netto della coppa/ <i>Net weight of cup:</i> | g 10,00 incluso il peso del tappo in plastica/ <i>Weight of stopper enclosed</i> |
| Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i> | g 65,00 |
| Peso lordo dell'u.v./ <i>Gross weight of glasses:</i> | g 900,00 (x12pz) Peso lordo della confezione/ <i>Gross weight of the confection:</i> g 1.017,00 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> | g 117,00 |
| Altezza del cartone (H) / <i>height of box</i> | cm. 11,50 |
| Lunghezza del cartone (L) / <i>length of box</i> | cm. 17,00 |
| Larghezza del cartone (PW) / <i>width of box</i> | cm. 31,00 |
| Unità di vendita per cartone/ <i>Glasses for boxes:</i> | 12 crepes / <i>12 Crepes</i> |
| 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> | 2.016 |
| 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, pan di Spagna (38%) (uova intere, farina (glutine) di grano tenero, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, destrosio, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, agenti lievitanti (difosfati potassici e sodici, carbonato di sodio)), panna (latte) (18%), destrosio, zucchero, burro (latte) (4,5%), latte condensato (3%), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi naturali, stabilizzanti (farina di semi di carube, gomma di tara, carragenina, alginato di sodio).

Ingredients: rehydrated skimmed milk, sponge cake (38%) (whole eggs, wheat (gluten) flour, sugar, glucose-fructose syrup, dextrose, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, skimmed milk powder, raising agent (potassium and sodium diphosphate, sodium carbonate)), cream (milk) (18%), dextrose, sugar, butter (milk) (4,5%), condensed milk (3%), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, natural flavors, stabilizers (carob seed flour, tara gum, carrageenan, sodium alginate).

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

| Energia / Energy | Grassi / Fat | Di cui saturi Saturated | Carboidrati / Carbohydrates | Di cui zuccheri/ Sugars | Proteine / Protein | Sale Salt |
|---------------------|-----------------|----------------------------|--------------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------|
| 249Kcal | 1043Kj | 9,6 | 36,2 | 30,2 | 6,2 | 0,0 |

Food Intolerance Declaration (According to the directive 2005/26/CE and 2007/68/CE)

| | Food Allergens | | 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 / Wheat flour |
| 2. Crustaceans and products thereof. | | X | |
| 3. Eggs and products thereof. | X | | Uova / Eggs |
| 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, Panna, Latte condensato, Burro / Skimmed Milk Powder, Cream, Condensed Milk, Butter |
| 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 | |

E' 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. *Produced in an establishment that uses the following allergens: 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.

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.