



**CANALE CATERING: Linea MONOPORZIONI in PLASTICA**  
**SCHEMA TECNICA relativa a TARTUFO IN PLASTICA**

Data aggiornamento  
30.06.2014

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/ <i>Name of units:</i>	TARTUFO IN PLASTICA / <i>PLASTIC TARTUFO</i>
Descrizione del gusto/ <i>taste of ice cream:</i>	<b>TARTUFO NERO / BLACK TARTUFO</b> Gelato al cioccolato e zabaione decorato con uno spolvero di cacao – <i>Chocolate ice cream and zabaione ice cream with a decoration of cacao powder</i>
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	015.004 <b>Cod. EAN su imballo / EAN Code of box:</b> 8005021013727
Tipo di contenitore (u.v.)/ <i>Type of unit</i>	Contenitore in plastica con relativo coperchio litografato. Ogni unità comprende un pirottino che riporta le principali informazioni sul prodotto / <i>Plastic unit with a printed stopper. Every unit has a pirottino with most important news of the product</i>
Peso della coppa/ <i>Weight of cup:</i>	4,1 g
Peso del tappo in plastica/ <i>Weight of lid</i>	4,0 g
Peso del pirottino in carta/ <i>Weight of paper foil</i>	1,0 g
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	90 g – 180ml
Peso lordo dell'u.v./ <i>gross weight of glasses:</i>	99,1 g <b>Peso lordo della confezione/Gross weight of the confection:</b> 1.313,2 g incluso il cartone/ <i>box enclosed</i>
Tipo di imballo/ <i>Type of boxes:</i>	cartone ondulato/ <i>wavy box</i>
Peso del cartone/ <i>Weight of box</i>	g 124,00
Altezza del cartone (H) / <i>height of box</i>	cm. 28,30
Lunghezza del cartone (L) / <i>length of box</i>	cm. 19,30
Larghezza del cartone (PW) / <i>width of box</i>	cm. 13,00
Unità di vendita per cartone/ <i>Glasses for boxes:</i>	12 tartufi in plastica / <i>12 plastic tartufo</i>
COMPOSIZIONE DEL PALLET/ <i>Composition of pallet:</i>	
Cartoni per strato/ <i>boxes for layer:</i>	16
Strati per pallet/ <i>layers for pallet:</i>	12 strati / <i>12 layers</i>
Cartoni per pallet/ <i>boxes for pallet:</i>	192
Unità di vendita per pallet/ <i>units for pallet:</i>	2.304
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 Gelato al cioccolato (74,8%):** Latte scremato reidratato, Zucchero, Destrosio, Polvere di cacao intero (5,50%), Panna (5,00%), Olio di cocco raffinato, Sciroppo di glucosio, Emulsionanti: E471, E322. Pasta e burro di cacao (0,54%), Stabilizzanti: E410, E417, E407, E401. Aromi. **Gelato allo zabaione (25,00%):** Latte scremato reidratato, Zucchero, Olio di cocco raffinato, Sciroppo di glucosio, Panna (5,00%), Vino marsala (3,75%), Tuorlo d'uovo (2,50%), Latte condensato (1,00%), Alcool (0,50%), Emulsionanti: E471. Destrosio, Aromi, Amido modificato di mais, Stabilizzanti: E410, E417, E407, E401. Coloranti: E160b, E160a. **Decorazione di spolvero di cacao (0,2%):** Cacao in polvere (35,00%), Burro di cacao (25,00%), Destrosio, Amido di frumento, Zucchero, Grassi vegetali raffinati, Vanillina

**INGREDIENTS:** Chocolate ice-cream (74,8%): Rehydrated skimmed milk, Sugar, Dextrose, Whole cocoa powder (5,50%), Cream (5,00%), Refined coconut oil, Glucose syrup, Emulsifiers: E471, E322. Cocoa paste and cocoa butter (0,54%), Stabilisers: E410, E417, E407, E401. Flavours. **Zabaione ice-cream (25,00%):** Rehydrated skimmed milk, Sugar, Refined coconut oil, Glucose syrup, Cream (5,00%), Marsala wine (3,75%), Egg yolk (2,50%), Condensed milk (1,00%), Alcohol (0,50%), Emulsifiers: E471. Dextrose, Flavours. Modified mais starch, Stabilisers: E410, E417, E407, E401. Colours: E160a, E160b. **Sprinkling cocoa decoration (0,20%):** Cocoa powder (35,00%), Cocoa butter (25,00%), Dextrose, **Wheat starch**, Sugar, Refined vegetable fat, Vanillin.

**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
7,64	6,29	3,24	31,35	31,29	0,9	0,04	212	887

*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		Glutine/Gluten
2. Crustaceans and products thereof.		X	
3. Eggs and products thereof.	X		Tuorlo d'uovo/Egg Yolk
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, Latte condensato/Skimmed milk powder, Cream, Condensed milk
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 <sub>2</sub> .		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*