



00479 MAXIM CROCCANTINO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CONO CROCCANTINO	
DESCRIZIONE	Gelato al gusto vaniglia con cialda, variegato al caramello, decorato con copertura al cacao magro e pezzetti di croccante di mandorla	
CONFEZIONE	Cono carta in kraft + alu C/PAP 82 e coperchio in cartoncino politenato C /PAP 81	
INGREDIENTI	latte scremato reidratato, variegato al caramello 14% (zuccheri caramellizzati, sciroppo di glucosio, zucchero, amido modificato, addensante: E406, aromi), cono cialda 11% (farina di frumento , zucchero, olio di cocco, emulsionante: lecitina di soia , sale, sciroppo di zucchero caramellato), copertura al cacao magro 10% (olio di cocco, zucchero, cacao magro in polvere 16%, emulsionante: lecitina di girasole), zucchero, olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio, croccante di mandorla 3% (zucchero, mandorle 33%, amido di riso), lattosio e proteine del latte , burro , colorante naturale: E160b(ii), emulsionante: E471, stabilizzanti: E410, E412, E407, aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio .	
PESO g	100	
SHELF LIFE	24 mesi, fine mese	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservazione domestica: -18°C (***) o (****), fino al tmc indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. Consumare entro il tmc indicato sulla confezione.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Carica batterica tot	n=5	c=2	m=50.000 M=250.000 (ufc/g)
Coliformi	n=5	c=2	m=10 M=100 (ufc/g)
Stafilococco aureo	n=5	c=2	m=10 M=100 (ufc/g)
E.Coli	n=5	c=2	m=10 M=100 (ufc/g)
Listeria	n=5	c=0	< 10 ufc/g
Salmonella	n=5	c=0	assente/25 g

*Le caratteristiche non rivestono valore di capitolato ove non sia espressamente richiesto contrattualmente.
Documento verificato da Responsabile qualità ed approvato dalla direzione.*



00479 MAXIM CROCCANTINO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI		
	Per PORZIONE (100 g)	% AR PER SINGOLA PORZIONE
ENERGIA kJ	1173	14 %
 kcal	280	
Grassi totali	12,7 g	18 %
di cui acidi grassi saturi	10,9 g	54 %
Carboidrati	38,0 g	15 %
di cui zuccheri	29,2 g	32 %
Fibra	1,1 g	-
Proteine	3,1 g	6 %
Sale	0,15 g	3 %

ALLERGENI e OGM							
Arachidi	Assente	Uova e derivati	Assente	Sedano	Assente	Latte e derivati	X
Frutta a guscio	X	Soia e derivati	X	Crostacei, Molluschi e derivati	Assente	Pesce e derivati	Assente
Cereali contenenti glutine e derivati	X	SO2 >10ppm	Assente	Semi (sesamo, senape)	Assente	Lupino e derivati	Assente
OGM	Assenti						

IMBALLO E PALETTIZZAZIONE			
	GELPAS		
Codice articolo			
Codice EAN			
Unità vendita per cartone	20		
Peso per cartone Kg	2,250		
Dimensione cartone mm	350x145x183		
Numero cartoni per strato	12		
Numero cartoni per pallet	144		
Modulo pallet	Epal 80x120		

*Le caratteristiche non rivestono valore di capitolato ove non sia espressamente richiesto contrattualmente.
Documento verificato da Responsabile qualità ed approvato dalla direzione.*