



CANALE CATERING: Linea MONOPORZIONI in plastica

SCHEDA TECNICA relativa a TOM & JERRY

Data aggiornamento
31.01.2018

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/*Name of units:* TOM & JERRY
 Descrizione del gusto/*taste of ice cream:* STRACCIATELLA
 Gelato alla panna con decorazione di scaglietta di cioccolato/ *Gelato cream with dark chocolate decoration in chips*
 Codice del prodotto/*Code of product:* 016.120 **Cod. EAN su imballo/*EAN Code of box:* 8005021024129**
 Tipo di contenitore (u.v.)/*Type of unit* Coppa in plastica bianca con gelato con sigillo termosaldato, contenuta all'interno di una tazza personaggio di plastica colorata/ *White plastic cup with ice cream with seal welded, contained within a colorful plastic cup character.*
 Peso netto della coppetta bianca/*Net weight of white cup:* g 27,00
 Peso della tazza personaggio/ *Weight of the cup character* g 59,00
 Peso netto del gelato x u.v./*Net weight of ice cream:* g 60,00 / ml 115
 Peso netto del sigillo coppa/ *Net weight of seal of cup* g 1,00
 Peso lordo dell'u.v./*gross weight of glasses:* g 147,00 **Peso lordo della confezione/*Gross weight of the confection:***
 g 1874,00 incluso il cartone/*box enclosed*

Tipo di imballo/*Type of boxe:* cartone ondulato/*wavy box*
 Peso del cartone/*Weight of box* g 110,00
 Altezza del cartone (H) /*height of box* cm. 12,7
 Lunghezza del cartone (L) /*length of box* cm. 27,0
 Larghezza del cartone (P/W) /*width of box* cm. 17,5
 Unità di vendita per cartone/*Glasses for boxes:* 12 Coppe (6 azzurra 6 marrone) / *12 plastic units*

COMPOSIZIONE DEL PALLET/*Composition of pallet:*
 Cartoni per strato/*boxes for layer:* 21
 Strati per pallet/*layers for pallet:* 14 strati/*layers*
 Cartoni per pallet/*boxes for pallet:* 294 boxes
 Unità di vendita per pallet/*units for pallet:* 3.528
 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, panna(latte) (18%), decorazione con scaglietta di cioccolato fondente (8%)(zucchero, pasta e burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), zucchero, destrosio, burro(latte)(4,5%), latte condensato(3%), emulsionanti(mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri di propilenglicolo degli acidi grassi), stabilizzanti (gomma di guar, farina di semi di carruba), aromi naturali.

Ingredients: rehydrated skimmed milk, cream (milk) (10%), decoration with dark chocolate chips (8%)(sugar, pasta and cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, vanilla natural flavor), sugar, dextrose, butter (milk)(4.5%), condensed milk(3%), emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, esters of polypropylene glycol of fatty acid), stabilizers (guar gum, carob seed flour), natural flavors.

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	Fibre Fibers	Sale Salt
956kJ	228kcal	13g	9g	26g	26g	3g	1,8g
							0,0g

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

ALLERGENI/ALLERGENS							
Il prodotto è conforme alle Direttive CEE 2003/89/CE e 2006/13/CE del Parlamento e Consiglio Europeo che modificano la Direttiva CEE 2001/13/CE.							
ALLERGENI	Presenza diretta			Cross contaminations			
	Allergeni presenti nella formulazione		Ingrediente in cui si trova l'allergene	Presenti nella stessa linea di produzione		Presenti nello stabilimento	
	SI	NO		SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (es. frumento, segale, orzo, avena, farro, triticale, grano "kamut" e loro derivati) / <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) products thereof.</i>		X			X	X	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	X		Latte scremato in polvere, panna, latte condensato, burro // <i>milk powder, cream, condensed milk, butter</i>		X	X	
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and products thereof.</i>	X				X	X	
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and products thereof.</i>		X			X		X
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and products thereof.</i>		X			X		X
Semi di soia e prodotti derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>		X			X	X	
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and products thereof.</i>		X			X		
Frutta a guscio e prodotti derivati Es: Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), Nocciole (<i>Corylus avellana</i>), Noci comuni (<i>Juglans regia</i>), Noci Acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noce di Macadamia e Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), Pinoli e qualsiasi altra specie di frutta a guscio. / <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brasil nut, pistachio nut, macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof</i>		X			X	X	
Anidride solforosa e solfito (>10 ppm mg/litro espressi in SO ₂) / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ .		X			X		X
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>		X			X		X
Sedano e prodotti derivati / <i>Celery and products thereof.</i>		X			X		X
Senape e prodotti derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		X			X		X
Molluschi e prodotti derivati / <i>Molluscs and products thereof.</i>		X			X		X
Lupino e prodotti derivati / <i>Lupin and products thereof.</i>		X			X		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, filberts 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.*

Data emissione documento: 25.11.2019