

Denominazione contenitore/ <i>Name of units:</i>	Coppa Stephane / Stephane Glasses
Descrizione del gusto/ <i>taste of ice cream:</i>	<b>CHEESE CAKE / CHEESE CAKE</b> Gelato cheese cake con variegatura alla fragola, decorazione di granella di biscotti e fragoline/Gelato cheese cake with strawberry ripple, biscuits in pieces and strawberries. 022.xxx <b>Cod. EAN su imballo/EAN Code of box: //</b>
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	
Tipo di contenitore (u.v.)/ <i>Type of unit</i>	Contenitore in vetro con relativo coperchio che riporta le principali informazioni sul prodotto
Peso netto della coppa/ <i>Net weight of glasses:</i>	g 232,00 <i>weight variable (for each unit)</i>
Peso del tappo in plastica/ <i>Weight of stopper</i>	g 3,0 <i>(for each unit)</i>
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	g 80,00 <i>(for each unit) Volume = 145 ml</i>
Peso lordo della singola unità/ <i>gross weight of single unit (monopack)</i>	g 315,00 <i>(for each unit – eclosed monopack)</i>
Peso lordo del cartone(u.v.)/ <i>Gross weight of the carton (u.v.):</i>	g 1986,00 = (315,00 x 6 + 96) incluso il cartone/ <i>box enclosed</i>
Tipo di imballo/ <i>Type of box:</i>	cartone ondulato/ <i>wavy box</i>
Peso netto del cartone/ <i>Net Weight of box</i>	g 140,00
Altezza del cartone (H) / <i>height of box</i>	cm. 10,5
Lunghezza del cartone (L) / <i>length of box</i>	cm. 24,5
Larghezza del cartone (P/W) / <i>width of box</i>	cm. 18,5
Unità di vendita per cartone/ <i>Glasses for boxes:</i>	6 Coppe in vetro/ 6 <b>GLASSES</b>
<b>COMPOSIZIONE DEL PALLET/Composition of pallet:</b>	
Cartoni (u.v.) per strato/ <i>box (u.v.) for layer :</i>	Nr. 19
Strati per pallet/ <i>layers for pallet:</i>	Nr. 16 strati/ <i>layers</i>
Cartoni (u.v.) per pallet/ <i>box (u.v.) for pallet:</i>	Nr. 304
Numero di singole unità per pallet/ <i>Numbers of single glasses for pallet:</i>	Nr. 1824
Peso lordo del pallet (singola unità + cartone + pallet) / <i>Pallet weight (product + packaging + pallet)</i>	Kg = (304 X 2,034)+14.5=632,84
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
Altezza del pallet con prodotto/ <i>Height of pallet with product:</i>	cm. 183,00 / 187,00

**Ingredienti:** latte scremato reidratato, latte intero fresco, zucchero, sciroppo di glucosio, variegato fragola(8%)(polpa di fragola (45%), sciroppo di glucosio (origine: mais), zucchero, succo di limone(12%), stabilizzante(pectina) estratto di sambuco, aromi), olio di cocco raffinato, panna(4,6%), destrosio, siero di latte in polvere, acidificante(acido citrico), quark magro in polvere(latte), decorazione di granella di biscotti(farina di frumento, zucchero, olio di palma, sciroppo di glucosio, agente lievitante(carbonato di sodio), latte scremato in polvere, tuorlo d'uovo in polvere, aromi), decorazione di fragoline (fragoline, zucchero, acido citrico), maltodestrine, emulsionanti(mono- e digliceridi di acidi grassi, esteri di propilenglicolo degli acidi grassi), lattosio, stabilizzanti(farina di semi di guar, farina di carrube), aromi.

**Ingredients:** rehydrated skimmed milk, fresh whole milk, sugar, glucose syrup, strawberry ripple(8%)(strawberry pulp(45%), glucose syrup(source:mais), sugar, lemon juice(12%), stabilizer(pectin), elderberry extract, flavors), refined coconut oil, cream (4,6%), dextrose, whey powder, acidifier(citric acid), fat reduced quark(milk) powder, decoration of biscuits in pieces (wheat flour, sugar, palm oil, glucose syrup, raising agent(sodium carbonate), skimmed milk powder, powder egg yolk, flavors), strawberries decoration (strawberries, sugar, citric acid), maltodextrines, emulsifiers(mono- and di-glycerides of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids), lactose, stabilizers(guar gum, carob seed flour), flavors.

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

Energia / Energy	Grassi / Fat	di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acids	Carboidrati / Carbohydrates	di cui zuccheri/ of wich sugars	Proteine / Protein	Sale/ Salt
830 KJ	198 Kcal	8,3	7,1	27,0	26,8	3,9

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

Allergeni	Contenuti		Nome specifico
	Si	No	
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		Farina di frumento / Wheat flour
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
3. Uova e prodotti a base di uova	X		Tuorlo d'uovo/ Egg yolk
4. Pesce e prodotti a base di pesce		X	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
6. Soia e prodotti a base di soia		X	
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X		Latte scremato, latte intero, panna, lattosio, siero di latte in polvere, quark magro in polvere/ Skimmed milk, fresh whole milk, cream, lactose, whey powder, quark powder.
8. Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati		X	
9. Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10. Senape e prodotti a base di senape		X	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X	
13. Lupino e prodotti a base di lupino		X	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		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: 13/05/2020**