

CANALE CATERING: Linea MONOPORZIONI in VETRO

SCHEMA TECNICA relativa a COPPA ROMANTICA

Data aggiornamento
31.01.2023

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/ <i>Name of units:</i>	COPPA ROMANTICA / ROMANTICA GLASSES
Descrizione del gusto/ <i>taste of ice cream:</i>	TIRAMISU'/TIRAMISU' Gelato al tiramisù decorato con una variegatura al caffè e con uno spolvero di cacao / Gelato tiramisù with coffee ripple and decoration of cocoa.
Codice del prodotto/ <i>Code of product:</i>	005.002 Cod. EAN su imballo/ <i>EAN Code of box:</i> 8005021000727
Tipo di contenitore (u.v.) / <i>Type of unit</i>	Coppa in vetro trasparente con coperchio trasparente in plastica che riporta stampate le informazioni sul prodotto.
Peso netto della coppa/ <i>Net weight of cup:</i>	205 g
Peso del tappo in plastica/ <i>Weight of stopper</i>	2,5 g
Peso netto del gelato x u.v./ <i>Net weight of ice cream:</i>	80 g
Peso lordo dell'u.v./ <i>gross weight of glasses:</i>	287,50 g Peso lordo della confezione/<i>Gross weight of the confecton:</i> 1.913,00g incluso il cartone/ <i>box enclosed</i>
Tipo di imballo / <i>Type of boxe:</i>	cartone ondulato/ <i>wavy box</i>
Peso del cartone / <i>Weight of box</i>	G 188,00
Altezza del cartone (H) / <i>Height of box</i>	cm. 11,50
Lunghezza del cartone (L) / <i>Lenght of box</i>	cm. 32,00
Larghezza del cartone (P/W) / <i>Width of box</i>	cm. 21,50
Unità di vendita per cartone / <i>Glasses for boxes:</i>	6 Coppe in vetro/6 <i>glasses</i>
COMPOSIZIONE DEL PALLET/<i>Composition of pallet:</i>	
Cartoni per strato/ <i>boxes for layer:</i>	12
Strati per pallet/ <i>layers for pallet:</i>	14 strati/ <i>layers</i>
Cartoni per pallet/ <i>boxes for pallet:</i>	168
Unità di vendita per pallet/ <i>units for pallet:</i>	1.008
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, variegato caffè (12,5%) (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, caffè liquido concentrato, caffè solubile, destrosio, olio di cocco, emulsionante: mono- e digliceridi di acidi grassi, stabilizzanti (pectina, farina di carrube)), zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio, panna, decorazione di polvere di cacao (2,3%)(cacao al 20/22 % di burro di cacao, destrosio, amido di frumento, zucchero, grasso vegetale(cocco, palmisto)), vino marsala, tuorlo d'uovo, latte condensato zuccherato, emulsionante: mono-e digliceridi di acidi grassi, mascarpone liofilizzato, alcool (0.4%), destrosio, aromi, stabilizzante: farina di semi di guar, carragenina, farina di semi di carruba, gomma di tara, sodio alginato, amido modificato di mais, acidificante: acido lattico, estratto e polvere di caffè (0.35%), colorante: caramello.

Ingredients: Rehydrated skimmed milk, coffee rippy (12,5%) (sugar, water, glucose syrup, liquid coffee concentrated, instant coffee, dextrose, coconut oil, emulsifier: mono-and diglycerides of fatty acids, stabilizers: pectine, carob seed flour), sugar, coconut oil, glucose syrup, cream, decoration of cocoa powder (2,3%) (cocoa at 20/22% of cocoa butter, dextrose, wheat starch, sugar, vegetable fat (coconut, palmist)), marsala wine, egg yolk, sweetened condensed milk, emulsifier: mono-and diglycerides of fatty acids, mascarpone powder, alcohol (0.4%), dextrose, flavors, stabilizer: guar seed flour, carrageenan, locust bean gum, tara gum, sodium alginate, modified mais starch, acidifier: lactic acid. extract and coffee powder (0.35%), color: caramel.

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

Energia / Energy	Grassi / Fat	di cui acidi grassi saturi / of wich saured fats	Carboidrati / Carbohydrates	di cui zuccheri / Sugars	Proteine / Protein	Sale / Salt
877 kJ	210 kcal	8,28	6,29	29,92	28,51	3,11
						<0,1

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		Amido di frumento nel cacao a spolvero/ Wheat starch in cocoa dusting
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	
7. Milk and products thereof (including lactose).	X		Latte scremato in polvere, Panna, Latte condensato, Mascarpone liofilizzato / Skimmed milk powder, Cream, Condensed milk, Liohylied mascarpone cheese.
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 ₂ .		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 derivates, eggs, soy and soy derivates, 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.

Data emissione documento: 17.04.2020