

Denominazione: CONETTO 135 GHIERA

Codice: AA 1052P

Classificazione e descrizione: Cono per gelato, prodotto dolciario da forno ottenuto dalla miscelazione delle materie prime con collaggio della pastella su stampi in forno dinamico. Destinato alla normale alimentazione umana; il prodotto viene abitualmente consumato per accompagnare gelati o altre preparazioni dolciarie (es. yogurt, macedonie, dessert).

Caratteristiche tecniche:

Altezza: 135 mm
Diametro interno: 30 mm
Diametro esterno: 44 mm

Contenuto unità di vendita:

Pezzi: 294
Peso: 1450 g circa



Ingredienti: Farina di **frumento**, zucchero, amido di **frumento**, emulsionante: E 322 lecitina di **soia**, grasso vegetale (olio di cocco), sale, aromi.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Prodotto fortemente igroscopico, teme l'umidità.

Termine minimo di conservazione: consumare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione (scadenza riportata in etichetta).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 g	
	Kcal	
Energia	KJ	404 1712
Carboidrati	g	3,6
di cui zuccheri	g	1,25
Fibre	g	7,7
Proteine	g	84,3 4,8
Grassi	g	0,31
di cui acidi grassi saturi	g	
Sale	g	1,9

Caratteristiche dell'imballo: busta in polietilene per alimenti e scatole di cartone ondulato.

Dimensione cartone: mm 400 x 300 x h 300

Codice a barre unità di vendita: 8 006486 510523

Palettizzazione su Bancali Epal cm 120 x 80 x h 13:

8 cartoni a **piano (*)** per 7 piani totale 56 cartoni

Altezza paletta: cm 225 / **Volume complessivo paletta:** mc 2,20 circa

(*) Il **piano** è l'elemento comune con gli altri nostri articoli per la formazione di una paletta assortita.

REQUISITO

Specifiche microbiologiche P.F.

PARAMETRO

Carica batterica totale	< 1.000 ufc / g
Lieviti e muffe	< 100 ufc / g
Coliformi totali	< 10 ufc / g
Stafilococchi Aurei	< 10 ufc / g
Salmonella	Assente / 25 g

Residui sostanze estranee

PARAMETRO

REQUISITO

Residui plastici	su 50 g	ASSENTI
Residui metallici	“	“
Altri residui	“	“
Residui insetti	“	< a 50 frammenti (sulla farina)

Residui pesticidi, micotossine, metalli pesanti

Pesticidi	ppm	limiti legge
Antiossidanti	ppm	assenti
Piombo	ppm	< 0,20
Cadmio	ppm	< 0,10

Sono rispettati i limiti riportati nel Reg. CE n.1881/2006 e succ. modifiche.

Dichiarazione allergeni

Allergeni	Ingrediente	L'allergene è presente nel prodotto?	L'allergene è impiegato sulla stessa linea per altri prodotti	È impiegato nello stesso stabilimento per altri prodotti	Sono possibili contaminazioni crociate?
Cereali e/o derivati contenenti glutine (frumento, segale, orzo, farro, kamut o loro ceppi ibridali)	Farina di frumento	SI	SI	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova		NO	NO	NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce		NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	Lecitina di soia	SI	SI	SI	NO
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio		NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati		NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotto a base di sedano		NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape		NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		NO	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg mg/l espressi come SO2		NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO	NO	NO