

Denominazione: PALP**Codice:** AA 1111

Classificazione e descrizione: Minicono 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: 50/68 mm
Diametro interno: 21 mm
Diametro esterno: 25 mm

**Contenuto unità di vendita:**

Pezzi: 912
Peso: 1100 g circa

Ingredienti: Farina di frumento, zucchero, emulsionante: E322 lecitina di soia, amido di frumento, sale, aroma naturale, agente lievitante: carbonato acido di sodio.

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 | |
|-------------------------------|-----------|-------|
| | Energia | Kcal |
| | KJ | 1672 |
| Grassi | g | 1,90 |
| Acidi grassi saturi | g | 0,30 |
| Carboidrati | g | 85,02 |
| Zuccheri | g | 8,35 |
| Proteine | g | 8,10 |
| Sale | g | 0,71 |
| Fibre | g | 1,90 |

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

Dimensione cartone: mm 400 x 230 x h 156

Codice a barre unità di vendita: 8 006486 811118

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

10 cartoni a piano (*) per 13 piani totale 130 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.

Specifiche microbiologiche P.F.

| PARAMETRO | REQUISITO |
|-------------------------|-----------------|
| 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 |