

Denominazione: CLEO' UNO ESPOSITORE

Codice: AD 0005

Classificazione e descrizione: Cono per gelato, prodotto dolciario da forno ottenuto dalla miscelazione delle materie prime con colaggio 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: 117 mm
Diametro interno: 33 mm
Diametro esterno: 50/56 mm



Contenuto unità di vendita:

Pezzi: 25 blister da 7 pezzi
Peso: 30 g circa a blister

Ingredienti: Farina di frumento, zucchero, amido di frumento, emulsionante: E 322 lecitina di soia, sale, agente lievitante: carbonato acido di sodio, 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		Per pezzo 4,3 g
	Energia	KJ Kcal	1676 395
Grassi	g	3,01	0,13
Acidi grassi saturi	g	0,78	0,03
Carboidrati	g	84,01	3,61
Zuccheri	g	6,11	0,26
Proteine	g	7,16	0,30
Sale	g	0,69	0,03
Fibre	g	1,82	0,07

Caratteristiche dell'imballo: incartato con coestruso, alveare in cartone (per impilaggio blister) e scatole di cartone ondulato.

Dimensione cartone: mm 372 x 276 x 276 h

Codice a barre unità di vendita: 8 006486 800222

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

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

Altezza paletta: cm 228 / **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

ALI D'ORO S.r.l.

Via E. Rosa, 28 (ex Via De Gasperi) – 64100 S. Nicolò a Tordino (Te)
Tel. 086158258 – Fax 0861 588248 – Internet: www.alidoro.it
info@alidoro.it - P.IVA 00613680677