



## SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** BIKI

**Ns. Codice:** AD 1087

**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).

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALI			
Valori Medi		per 100 g	per pezzo 5,7 g
Valore Energetico	KJ	1712	97,60
	Kcal	404	23,03
Grassi	g	3,6	0,20
Acidi grassi saturi	g	1,25	0,07
Carboidrati	g	84,3	4,80
Zuccheri	g	4,8	0,27
Proteine	g	7,7	0,43
Sale	g	0,31	0,01
Fibre	g	1,90	0,11

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

**Caratteristiche della confezione:** astuccio contenente 2 confezioni da 7 bicchierini in cialda sigillate singolarmente con polipropilene per alimenti.

**Contenuto astuccio:** 14 bicchierini per gelato.

Tipologia di cialda	Altezza	Diam.Est.	Diam. Int.
BIKI	66	66	53

**Peso dichiarato:** 80 grammi per astuccio **Dimensione astuccio:**mm 140x250,5xh.70

**Caratteristiche dell'imballo esterno:** scatole di cartone ondulato dim .mm 575x260xh292

**Peso lordo ct:** 2.500 gr. circa.

**Contenuto imballo esterno:** 16 astucci

**Codice a barre confezione:** 8 006486 110853

**Codice a barre cartone:** 18006486110850

**Palettizzazione:** su palette EURO dimensioni: cm 120 x 80 h. 13

6 cartoni a **piano (\*)** per 7 piani: totale 42 cartoni

Altezza prodotto cm. 206 - Totale altezza paletta cm. 220

Volume complessivo paletta: mc 2,11 circa

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

**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](http://www.alidoro.it)

[Info@alidoro.it](mailto:Info@alidoro.it) - P.IVA 00613680677

**Specifiche microbiologiche P.F.**

**REQUISITO**

**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