



SCHEDA TECNICA

Denominazione: CONCHIGLIA

Ns. codice: AA 0027

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 7,5 g
Valore Energetico	KJ	1746	131
	Kcal	412	30,9
Grassi	g	4,64	0,35
Acidi grassi saturi	g	1,06	0,08
Carboidrati	g	85,86	6,44
Zuccheri	g	6,95	0,52
Proteine	g	5,97	0,45
Sale	g	0,53	0,04
Fibre	g	1,70	0,13

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

Caratteristiche della confezione: astucci contenente 2 bustine da 3 conchiglie sigillate singolarmente con polipropilene neutro per alimenti.

Contenuto astuccio: 6 conchiglie per gelato

Tipologia di cialda	Altezza	Diam.Est.	Diam. Int.
Conchiglia	40	100	55

Peso dichiarato: 45 grammi per astuccio **Dimensione astuccio:** mm 141 x 255 x h60

Caratteristiche dell'imballo esterno: scatole di cartone ondulato mm 575 x 255 x h265

Peso lordo ct: 1.450 gr. circa.

Contenuto imballo esterno: 16 astucci

Codice a barre confezione: 8 006486 200271

Codice a barre cartone: 18006486200278

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

6 cartoni a piano (*) per 8 piani: totale 48 cartoni

Altezza prodotto cm. 215 - Totale altezza paletta cm. 229

Volume complessivo paletta: mc 2,21 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

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

ALI D'ORO S.r.l.