

Denominazione: CONCHIGLIA RICOPERTA

Codice: AA 0022

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: 40 mm
Diametro interno: 55 mm
Diametro esterno: 100 mm



Contenuto unità di vendita:

Pezzi: 72
Peso: 1120 g circa

Ingredienti : (Cialda) Farina di **frumento**, zucchero, amido di **frumento** , emulsionante: E 322 lecitina di **soia**, grasso vegetale (olio di cocco), sale, aromi.(Copertura): zucchero , grassi vegetali raffinati non idrogenati (palma,palmisti), cacao 10/12 magro (20%), lecitina di **soia** E 322, 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	
	Energia	Kcal
	KJ	2287
Grassi	g	30,9
Acidi grassi saturi	g	11,8
Carboidrati	g	62
Zuccheri	g	11,8
Proteine	g	4,8
Sale	g	0,27
Fibre	g	1,00

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

Dimensione cartone: mm 400 x 300 x h 170

Codice a barre unità di vendita: 8 006486 700221

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

8 cartoni a piano (*) per 11 piani totale 88 cartoni
Altezza paletta: cm 200
Volume complessivo paletta: mc 1,92 circa

(*) Il piano è l'elemento comune con gli altri nostri 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.

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.

Tabella 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