



MONOPORTIONS TECHNICAL SHEET

FRUTTI RIPIENI / STUFFED FRUITS

Data aggiornamento

31/01/2023

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/Name of units:

Descrizione del gusto/ taste of ice cream:

Codice del prodotto/Code of product:

Tipo di contenitore (u.v.) /Type of unit

Dimensioni del frutto/ Dimension of fruit

Peso netto del frutto/Net weight of fruit:

Peso del sacchettino in plastica/Weight of plastic unit

Peso netto del gelato x u.v./Net weight of ice cream:

Peso lordo dell'u.v./gross weight of glasses:

FRUTTO LIMONE / LEMON FRUIT

LIMONE / LEMON

Sorbetto al limone / Lemon sorbet

011.001

Cod. EAN su imballo/EAN Code of box: 8005021000574

Guscio limone completo confezionato in un sacchettino trasparente sul quale vengono stampate le principali informazioni sul prodotto / Lemon shell packed in a transparent bag on which the main product information is printed

Diametro(mm) 75/80

Diametro Foro(mm) 55/60

Altezza Frutto senza Tappo(mm) 90/100

Altezza del Tappo(mm) 25/35

Volume(ml) 150/160

g 170 / 180

g 2

g 80

g 262 **Peso lordo della confezione/Gross weight of the confection:** g 3.329,00
incluso il cartone/box enclosed

Tipo di imballo/Type of boxe:

Peso del cartone/Weight of box

Altezza del cartone (H) /height of box

Lunghezza del cartone (L) /length of box

Larghezza del cartone (P/W) /width of box

Unità di vendita per cartone/Glasses for boxes:

Peso lordo del pallet

(comprende pallet+prodotto+imballo primario e secondario)

cartone ondulato/wavy box

g 185,00

cm. 11,50

cm. 34,00

cm. 25,00

12 Frutti / 12 FRUITS

Kg 490,00

COMPOSIZIONE DEL PALLET/Composition of pallet:

Cartoni per strato/boxes for layer:

10

Strati per pallet/layers for pallet:

14 strati/layers

Cartoni per pallet/boxes for pallet:

140

Unità di vendita per pallet/units for pallet:

1.680

Pallet tipo/type of pallet:

EURO PALLET 80 X 120

Altezza del pallet vuoto/Height of pallet (only pallet):

cm. 14,50

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, succo di limone (20%), sciroppo di glucosio, zucchero, destrosio, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi naturali, stabilizzanti (farina di semi di carruba, metilcellulosa, carragenina, pectina, farina di semi di guar, propilenglicole alginato).

Water, lemon juice (20%), glucose syrup, sugar, dextrose, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, natural flavors, stabilizers (carob seed flour, methylcellulose, carrageenan, pectin, guar seed flour, propylene glycol alginate).

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

Energia / Energy		Grassi / Fat	di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	Carboidrati / Carbohydrates	di cui zuccheri/ of which sugars	Fibre Fibers	Proteine / Protein	Sale Salt
534 kJ	128 kcal	0,35	0,35	31,00	31,00	1,6	0,21	0,0

LIMITI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL LIMITS

Parametri microbiologici Microbiological parameters	PARAMETRI / PARAMETERS		LIMITI / SPECIFICATIONS	METODO / METHOD
	Numerazione dei microrganismi a 30 °C		10.000 ufc/g	Rapporti ISTISAN 1996/35 Met.1
	Conta Enterobatteriacee a 37 °C		< 10 ufg/g	UNI EN ISO 21528-2:2017/ EC-1:2018
	Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37 °C		<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2018
	Conta Listeria monocytogenes		P/A in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017/ EC-1:2017
	Ricerca Salmonella spp.		Assente / Absence	UNI EN ISO 6579-1:2017



MONOPORTIONS TECHNICAL SHEET

FRUTTI RIPIENI / STUFFED FRUITS

Data aggiornamento

31/01/2023

M 720.01 Rev2

ALLERGENI / ALLERGENS

Components	Present in Product	Present in Other Products Manufactured on the Same Line	Present in the Same Manufacturing Plant
1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) products thereof.	NO	YES	YES
2. Crustaceans and products thereof.	NO	NO	NO
3. Eggs and products thereof.	NO	YES	YES
4. Fish and products thereof.	NO	NO	NO
5. Peanuts and products thereof.	NO	YES	YES
6. Soybeans and products thereof.	NO	YES	YES
7. Milk and products thereof (including lactose).	NO	YES	YES
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brasil nut, pistachio nut, macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof.	NO	YES	YES
9. Celery and products thereof.	NO	NO	NO
10. Mustard and products thereof.	NO	NO	NO
11. Sesame seeds and products thereof.	NO	NO	NO
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ .	NO	YES	YES
13. Lupin and products thereof.	NO	NO	NO
14. Molluscs and products thereof.	NO	NO	NO

Gelato prodotto in uno stabilimento che utilizza i seguenti allergeni: glutine, latte e derivati del latte, uova, soia e derivati, nocciole e altri frutti a guscio, arachidi.

Gelato produced in an establishment that uses the following allergens: gluten, milk and the milk derivatives, eggs, soy and soy derivatives, hazelnuts and other shell fruits including coconut and peanuts.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE - LOTTO PRODOTTO / MINIMUM SHELF LIFE - BATCH CODE

Tempo minimo di conservazione / *Minimum shelf life product* 18 mesi / 18 months

Lotto prodotto / *Batch code*

L.AGGG ----- L = LOTTO / *BATCH* -- A = ANNO DI PRODUZIONE / *PRODUCTION YEAR*;
GGG = GIORNO GIULIANO / *JULIAN DAY*

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE

Conservare a temperatura inferiore ai - 18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato / *Store at temperature under at - 18 °C. Do not refreeze the product once defrosted*

CONSIGLI PER IL CONSUMO / TIPS FOR THE CONSUMER

Per una migliore degustazione del prodotto servire a temperatura compresa fra -12 e -15°C / *For a better tasting of the product, to serve at temperature between - 12°C and -15° C.*

Data emissione documento: 29/03/2024