

CONO OGF2 GLUTEN FREE

DENOMINAZIONE DI VENDITA
SALES DESCRIPTION

Cono arrotolato per gelato senza glutine – Prodotto dolciario da forno
Gluten-free rolled ice cream cone – Baked confectionery product

NOME COMMERCIALE PRODOTTO
TRADING NAME

CONO OGF2 GLUTEN FREE

PRODUTTORE / DISTRIBUTORE E RELATIVO INDIRIZZO
PRODUCER / DISTRIBUTOR AND RELATIVE ADDRESS

OSTIFICIO PREALPINO S.R.L. - Via Orelli, 6 24128 Bergamo (BG) – Italia
Prodotto e confezionato nello stabilimento in via Boccaccio 28/30 Bagno a Ripoli (FI)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Ø 43 mm
H 162 mm

IMMAGINE PRODOTTO
PRODUCT IMAGE



PESO TOTALE
NET WEIGHT

23,50 g - (peso unità / weight unit)
Peso 4230 g - peso netto cartone / Net weight carton

CONTENUTO
CONTENTS

180 Pezzi / 180 pieces

TEMPO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

Il prodotto si conserva per 24 mesi dalla data di produzione, purché conservato in luogo fresco ed asciutto con cartone integro. Tenere lontano da fonti d'aria, umidità e luce. Richiudere bene il cartone una volta aperto e utilizzare il prodotto in tempi brevi.

The product can be conserved for 24 months from date of production, since it's stored in a cool and dry place with intact cardboard. Store Away from air, humidity and light. Close after opening and use soon.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E NORME DI USO
STORAGE CONDITIONS AND PREPARATION
PROCEDURES

Conservare in luogo fresco ed asciutto, teme l'umidità; dopo aver aperto la confezione e aver prelevato il quantitativo necessario, richiudere con cura il sacchetto di protezione se la confezione non viene utilizzata per intero. Prodotto fragile, maneggiare con cautela, non sovrapporre pesi e cartoni.

Keep in a cool and dry place, To be kept dry; after opening the package and have taken the required quantity, re-close perfectly the plastic bag if some product still remains in the carton. Very fragile product, handle with care, don't put weights and cartons on the carton containing Cones.

DESTINAZIONE D'USO
INTENDED USE

Contenitore edibile per la somministrazione di gelato da utilizzare tal quale e indicato per tutte le età.

Edible container to be used as it is and indicated for the ice cream consumption to all range of Consumers.

ALLERGENI ALLERGENS			Soia e prodotti a base di soia Soy and soy products	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS				
COLORE COLOR		Dorato tipico del prodotto Golden typical of the product		
ODORE SMELL		Caratteristico di prodotto fresco Characteristic of the fresh product		
SAPORE FLAVOUR		Caratteristico con nota di vaniglia Characteristic with a vanilla note		
CONSISTENZA TEXTURE		Croccante, friabile Crispy, friable		
INGREDIENTI INGREDIENTS		Farina di riso, zucchero, farina di mais, olio di semi di girasole, fecola di patate, amido di mais, emulsionante: lecitina di SOIA , sale, aromi, colorante: e150a, addensante: E415. Spolvero: zucchero vanigliato (zucchero, vaniglia). Rice flour, sugar, corn flour, sunflower seed oil, potato starch, corn starch, emulsifier: SOY lecithin, salt, flavorings, coloring: E150a, thickener: E415. Dusting: vanilla sugar (sugar, vanilla).		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 g OF PRODUCT			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS	
Parametro Parameter	Unità di misura Unit of measure	Valore Acceptance range	Parametro Parameter	Valore guida soddisfacente Satisfactory guide value
Energia Energy	kJ kcal	1747 413	Salmonella Spp.	Assente/ absent in 25 g
Grassi Fat	g	5,1	Listeria monocytogenes	Assente/ absent in 25 g
Di cui acidi grassi saturi of which saturates	g	0.8	Escherichia coli	<10 UFC/g
Carboidrati Carbohydrate	g	85	Staf. Coag. +	< 100 UFC/g
Di cui zuccheri Of which sugars	g	32	Bacillus Cereus	< 100 UFC/g
Fibre Fibre	g	3.0	Coliformi totali /Total Coliform germs	< 100 UFC/g
Proteine Protein	g	6.1	Lieviti e Muffe / Yeasts and molds	< 1000 UFC/g
Sale Salt	g	0.46	Carica batterica / Total number of germs	< 1000 UFC/g
			CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS	
			Parametro Parameter	Valore soddisfacente Satisfactory value
			Metalli pesanti (piombo, arsenico, mercurio, cadmio, cromo) Heavy metals (lead, arsenic, mercury, cadmium, chromium)	< 0,2 mg/Kg
ETICHETTATURA LABELLING		Ogni scatola è etichettata; l'etichetta riporta il numero di pezzi contenuto, ingredienti, lotto e scadenza. Every box is labeled: the label lists the number of pieces contained, ingredients, batch and best before.		

IMBALLAGGIO
PACKAGING

Scatola di cartone ondulato, sacchetto ad uso alimentare e per alcune tipologie di coni carta ad uso alimentare come ulteriore protezione.

Corrugated cardboard box, plastic bag for alimentary use and for some kind of cones paper for alimentary use as further protection.

INFORMAZIONI LOGISTICHE
LOGISTIC INFORMATION

Dimensioni del cartone / carton dimensions
cm 40 x 29 x 30 altezza /height

Contenuto/ contents
180 pezzi / 180 pcs

Pallet cm 80x120x229 altezza /height
56 cartoni / cartons (8 cartoni a piano / 8 cartons per layer)

Temperatura di trasporto - ordinaria / transportation temperature – ordinary

SMALTIMENTO
ENVIRONMENTAL DISPOSAL

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO
INFORMATION ON DISPOSAL

Scatola - PAP 20 - Raccolta CARTA
Box - PAP 20 - PAPER collection

Busta - PE-HD 02 - Raccolta PLASTICA
ENVELOPE - PE-HD 02 - PLASTIC collection

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE
CHECK YOUR MUNICIPALITY'S INSTRUCTIONS



PRODOTTO CONFORME AL DISCIPLINARE VEGANOK, CODICE IDENTIFICATIVO AZIENDA 0530
PRODUCT IN CONFORMITY WITH THE DISCIPLINARY VEGANOK, ID COMPANY CODE 0530

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'
CONFORMITY STATEMENTS

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, e successivi aggiornamenti e modifiche, in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. L'azienda applica il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari come previsto dal Reg. CE 178/02

This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, and update, on food hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all production processes are periodically subjected to a study according to the principles of the HACCP method. The company applies traceability system in accordance with Reg. CE 178/02.

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo sono conformi ai regolamenti CE N. 1829 /2003 – 1830 /2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità e etichettatura) e non contengono prodotti modificati geneticamente.

Based on declarations and documentation of suppliers of raw materials, the products that we provide comply with the Regulations EC No. 1829/2003 - 1830/2003 of 22/09/2003 relating to food genetically modified (traceability and labelling) and do not contains products genetically modified.

I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento adottati, sono conformi al Reg. UE 2020/1245 Reg. CE 2023/2006 - Reg. UE 1935/2004 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i.- DPR 777/1982 e s.m.i. L'etichettatura degli imballaggi è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011.

The packaging materials and packaging systems adopted comply with EU Reg. 2020/1245 EC Reg. 2023/2006 - EU Reg. 1935/2004 and subsequent amendments; and the following Italian legislation: DM 21.03.1973 and subsequent amendments - Presidential Decree 777/1982 and subsequent amendments Packaging labeling complies with the provisions of EU Reg. 1169/2011.