

CIALDONE GRANELLATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA
SALES DESCRIPTION

Prodotto dolciario da forno – Cialda granellata e arrotolata per gelato
bakery confectionery products - Granulated and rolled wafer for ice cream

NOME COMMERCIALE PRODOTTO
TRADING NAME

CIALDONE GRANELLATO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Altezza/Length mm. 150 (± 2 mm)
Diametro esterno / Outer diameter mm. 60 (± 1 mm)
Peso cono con decorazione/ weight with decoration 25 g (± 1 mm)

IMMAGINE PRODOTTO
PRODUCT IMAGE



PESO TOTALE (Scatola)
NET WEIGHT (Box)

3,2 kg

CONTENUTO
CONTENTS

128 Pezzi / pieces

TEMPO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

Il prodotto si conserva per 18 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 18 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.

	SPECIFICA DI PRODOTTO DATA SHEET	Rev. 05 del 01 Ottobre 2024
--	---	-----------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS				
COLORE COLOR		Dorato-Ocra Golden Brown		
ODORE SMELL		Biscotto Biscuit		
SAPORE FLAVOUR		Biscottato Cookies		
CONSISTENZA TEXTURE		Croccante, friabile Crispy, friable		
INGREDIENTI INGREDIENTS		Farina di FRUMENTO, zucchero, olio di palma raffinato, emulsionante: lecitina di SOIA, sale. Decorazione: <u>Semilavorato al cacao</u>: zucchero, grassi non idrogenati (palmisti), cacao magro in polvere [20%], emulsionante: lecitina di girasole. <u>Granella</u>: Riso soffiato, zucchero, sciroppo di glucosio, zucchero caramellato, olio di girasole, miele. Può contenere tracce di LATTE e FRUTTA A GUSCIO. WHEAT flour, sugar, refined palm oil, emulsifier: SOY lecithin, salt. Decoration: <u>Cocoa semi-finished product</u>: sugar, non-hydrogenated fats (palm oil), low-fat cocoa powder [20%], emulsifier: sunflower lecithin. <u>Granola</u>: puffed rice, sugar, glucose syrup, caramelized sugar, sunflower oil, honey. May contain MILK and NUTS.		
ALLERGENI ALLERGENS		Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Soia e prodotti a base di soia Latte e prodotti a base di latte Frutta a guscio e suoi derivato Cereals containing gluten and derived products Soy and soy products Milk and milk products Nuts and their derivatives		
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	1841 434	Salmonella Spp.	Assente/ absent in 25 g
Grassi Fat	g	10	Listeria monocytogenes	Assente/ absent in 25 g
Di cui acidi grassi saturi of which saturates	g	6,5	Escherichia coli	<10 UFC/g
Carboidrati Carbohydrate	g	79	Staf. Coag. +	< 100 UFC/g
Di cui zuccheri Of which sugars	g	34	Bacillus Cereus	< 100 UFC/g
Fibre Fibre	g	2,0	Coliformi totali /Total Coliform germs	< 100 UFC/g
Proteine Protein	g	6,0	Lieviti e Muffe / Yeasts and molds	< 1000 UFC/g
Sale Salt	g	0,35	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 esterna, divisori di cartone interni, sacchetto di protezione

Corrugated cardboard box, cardboard dividers, plastic bag

INFORMAZIONI LOGISTICHE
LOGISTIC INFORMATION

Dimensione Scatola/Box Size
Altezza/Height 310 - Lunghezza/Length 395 - Larghezza/Width 295

Contenuto / Content
Piani / Layers (n°) 4
Pezzi per piano / Item per Layers (n°) 32
Totale per scatola / Total in the box (n°) 128

Pallet (cm)
Altezza/Height 210 - Lunghezza/Length 120 - Larghezza/Width 100

Totale scatole /total box in the pallet (n°) 60
Peso netto scatola / net weight box (kg) 3.2

Temperatura di trasporto - ordinaria / transportation temperature – ordinary

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.