

CONO EVA VERDE

DENOMINAZIONE DI VENDITA
SALES DESCRIPTION

Prodotto dolciario da forno – coni per gelato
Bakery confectionery products – ice cream cones

NOME COMMERCIALE PRODOTTO
TRADING NAME

CONO EVA VERDE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Altezza/Length mm. 137
Diametro esterno / Outer diameter mm. 47
Diametro interno / Inner diameter mm. 32
Spessore da mm 2,00 a mm 3,00 / thickness from mm 2,00 till mm 3,00

ORIGINE
ORIGIN

Prodotto e confezionato in Italia
Produced and packaged in Italy

IMMAGINE PRODOTTO
PRODUCT IMAGE

PESO TOTALE
NET WEIGHT

1600 g circa / minimum

CONTENUTO
CONTENTS

336 Pezzi / 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.



SPECIFICA DI PRODOTTO DATA SHEET

Rev. 02 del 05 Dicembre 2023

ALLERGENI ALLERGENS

Cereali contenenti **glutine** e prodotti derivati
Soia e prodotti a base di soia

Cereals containing **gluten** and derived products
Soy and soy products

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE 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 **FRUMENTO**, amido di **FRUMENTO**, zucchero, grasso vegetale (cocco raffinato), sale, emulsionante: lecitina di **SOIA** (ogm free), agente lievitante: bicarbonato di sodio, colorante naturale: clorofillina rameica.

WHEAT flour, **WHEAT** starch, sugar, vegetable fat (refined coconut), salt, emulsifier **SOY** lecithin (gmo free), raising agent: sodium bicarbonate, natural colourant: copper chlorophyllin.

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	1653 390	<i>Salmonella Spp.</i>	Assente/ absent in 25 g
Grassi Fat	g	2.9	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/ absent in 25 g
Di cui acidi grassi saturi of which saturates	g	1.4	<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g
Carboidrati Carbohydrate	g	79	Staf. Coag. +	< 100 UFC/g
Di cui zuccheri Of which sugars	g	7.0	<i>Bacillus Cereus</i>	< 100 UFC/g
Fibre Fibre	g	3.1	<i>Coliformi totali /Total Coliform germs</i>	< 100 UFC/g
Proteine Protein	g	10	<i>Lievi e Muffe / Yeasts and molds</i>	< 1000 UFC/g
Sale Salt	g	0.63	<i>Carica batterica / Total number of germs</i>	< 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.



SPECIFICA DI PRODOTTO DATA SHEET

Rev. 02 del 05 Dicembre 2023

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

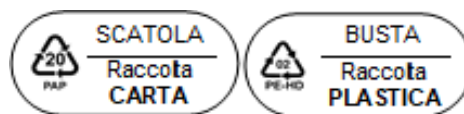
Dimensioni del cartone / carton dimensions
cm 40 x 29 x 30 altezza /height

Contenuto/ contents
336 pezzi / 336 pcs
Pallet cm 80x120x229 altezza /height
56 cartoni / cartons (8 cartoni a piano / 8 cartons per layer)

Pallet cm 100x 120x229 altezza /height
70 cartoni / cartons (10 cartoni a piano / 10 cartons per layer)

Temperatura di trasporto - ordinaria / transportation temperature – ordinary

SMALTIMENTO ENVIRONMENTAL DISPOSAL



Per la raccolta differenziata verifica
le disposizioni del tuo Comune



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 contain 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.

Approvato dal **RQSA**