

CONO TOP 135

DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	Prodotto dolciario da forno – coni per gelato Bakery confectionery products – ice cream cones
NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME	CONO TOP 135
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Altezza/Length mm. 135 Diametro esterno / Outer diameter mm. 44 Diametro interno / Inner diameter mm. 30 Spessore 2,23 mm / thickness 2,23 mm
ORIGINE ORIGIN	Prodotto e confezionato in Italia Produced and packaged in Italy
IMMAGINE PRODOTTO PRODUCT IMAGE	
PESO TOTALE NET WEIGHT	1500 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.
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

	SPECIFICA DI PRODOTTO DATA SHEET	Rev. 23 del 21 Settembre 2023
--	---	-------------------------------

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 FRUMENTO , Farina di FRUMENTO integrale, zucchero, fecola di patate, amido di FRUMENTO , grasso vegetale (cocco raffinato), emulsionante: lecitina di SOIA (ogm free), sale, agente lievitante: bicarbonato di sodio. WHEAT flour, WHOLEMEAL flour, sugar, potato starch, WHEAT starch, vegetable fat (refined coconut), emulsifier: SOY lecithin (gmo free), salt, raising agent: sodium bicarbonate.		
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	1650 389	<i>Salmonella Spp.</i>	Assente/ absent in 25 g
Grassi Fat	g	3,0	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/ absent in 25 g
Di cui acidi grassi saturi of which saturates	g	1.5	<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g
Carboidrati Carbohydrate	g	78	Staf. Coag. +	< 100 UFC/g
Di cui zuccheri Of which sugars	g	12	<i>Bacillus Cereus</i>	< 100 UFC/g
Fibre Fibre	g	3.6	<i>Coliformi totali /Total Coliform germs</i>	< 100 UFC/g
Proteine Protein	g	10	<i>Lieviti e Muffe / Yeasts and molds</i>	< 1000 UFC/g
Sale Salt	g	0.71	<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.		
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.		

	SPECIFICA DI PRODOTTO DATA SHEET	Rev. 23 del 21 Settembre 2023
--	---	-------------------------------

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	 SCATOLA Raccolta CARTA  BUSTA Raccolta PLASTICA 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**