

CONI TRONCHETTO MULTIPACK

DENOMINAZIONE DI VENDITA
SALES DESCRIPTION

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

NOME COMMERCIALE PRODOTTO
TRADING NAME

CONI TRONCHETTO MULTIPACK 20X6

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Altezza/Length mm. 82
Diametro esterno / Outer diameter mm. 52
Diametro interno / Inner diameter mm. 32
Spessore da mm 2,00 a mm 3,00 / thickness from mm 2,00 to mm 3,00

IMMAGINE PRODOTTO
PRODUCT IMAGE



PESO TOTALE
NET WEIGHT

480 g circa / minimum

CONTENUTO
CONTENTS

20 Flowpack x 6 pezzi /20 Flowpack x 6 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. Una volta aperta la confezione, consumare il prodotto entro 3-4 giorni. Prodotto fragile, maneggiare con cautela, non sovrapporre pesi e cartoni.

Keep in a cool and dry place, To be kept dry. Once open use the product within 3-4 days. 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 08 Gennaio 2024	
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 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 , amido di FRUMENTO , zucchero, grasso vegetale (olio di cocco raffinato), emulsionante: lecitina di SOIA (ogm free), sale, agente lievitante: bicarbonato di sodio. WHEAT flour, WHEAT starch, sugar, vegetable fat (refined coconut oil), 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	1653 390	Salmonella Spp.	Assente/ absent in 25 g	
Grassi Fat	g	2.9	Listeria monocytogenes	Assente/ absent in 25 g	
Di cui acidi grassi saturi of which saturates	g	1.4	Escherichia coli	<10 UFC/g	
Carboidrati Carbohydrate	g	79	Staf. Coag. +	< 100 UFC/g	
Di cui zuccheri Of which sugars	g	7.0	Bacillus Cereus	< 100 UFC/g	
Fibre Fibre	g	3.1	Coliformi totali /Total Coliform germs	< 100 UFC/g	
Proteine Protein	g	10	Lieviti e Muffe / Yeasts and molds	< 1000 UFC/g	
Sale Salt	g	0.63	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 confezione flow pack riporta ingredienti lotto e scadenza. Every flow pack indicates ingredients, batch and best before.			
Ostificio Prealpino - Via Orelli, 6 24128 Bergamo ITALIA Telefono (0039) 035 255275 - info@ostificioprealpino.com - www.ostificioprealpino.com				Pag. 2 di 3	

	SPECIFICA DI PRODOTTO DATA SHEET	Rev. 02 del 08 Gennaio 2024
--	---	-----------------------------

IMBALLAGGIO PACKAGING	Scatola di cartone ondulato, flow pack ad uso alimentare Corrugated cardboard box, flow pack for alimentary use
INFORMAZIONI LOGISTICHE LOGISTIC INFORMATION	Dimensioni del cartone / carton dimensions cm 33 x 21,5 x 27,8 altezza /height Contenuto/ contents 20 flow pack x 6 pezzi /20 flow pack x 6 pcs Pallet cm 80x120x210 altezza /height 84 cartoni / cartons (12 cartoni a piano / 12 cartons per layer) Pallet cm 100x 120x210 altezza /height 112 cartoni / cartons (16 cartoni a piano / 16 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  

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.

Approvato dal **RQSA**