



Denominazione del prodotto / Product Name	Cannoli vuoti																												
Codice prodotto / Product Code	9C150																												
Codice Ean / Ean Code	8002594000185																												
Categoria merceologica / Product category	Prodotto dolciario da forno / Baked confectionery product																												
TMC / Shelf life	270 giorni (gg/mm/aaaa) - 270 days (dd/mm/yyyy)																												
Modalità di conservazione / Method of storage	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti luminose Mantenere il prodotto tra i 14°C e 30°C Keep in a cool and dry place, away from sources of light Keep the product between 14°C and 30°C																												
Peso nominale / Net weight	150 g (soggetto a calo di peso naturale)																												
Peso lordo / Gross weight	150 g (Subject to natural weight loss)																												
Peso lordo / Gross weight	1890 g																												
Ingredienti	farina di frumento , margarina vegetale (olio di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, malto di frumento in polvere, sale, aromi. Senza grassi idrogenati.																												
Ingredients	Wheat flour, vegetable margarine (palm oil, sunflower oil, water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid), sugar, wheat malt powder, salt, flavorings. Without hydrogenated fats.																												
Dichiarazione Allergeni / Allergenes declaration	Contiene Glutine . Può contenere tracce di soia , senape , frutta a guscio e latte . Contains Gluten . May contain traces of soya , mustard , nuts , and milk .																												
Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics	colore / color doratura media / medium golden brown gusto / taste velato aroma vaniglia / Veiled vanilla flavor struttura / Structure media, friabile / media, crumbly odore / smell gradevole / pleasant sapore / flavor gradevole / pleasant																												
Informazioni Nutrizionali / Nutritional information	<table border="0"> <tr> <td>Valori nutrizionali medi per / Average nutritional values:</td> <td>100 g</td> <td>19 g / 1 pz</td> </tr> <tr> <td>Energia / Energy</td> <td>2336 kJ - 561 kcal</td> <td>444 kJ - 107 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>37 g</td> <td>7,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi / of which saturates</td> <td>22 g</td> <td>4,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>49 g</td> <td>9,3 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri / of which sugar</td> <td>8,2 g</td> <td>1,6 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>3,0 g</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>6,0 g</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>0,75 g</td> <td>0,14 g</td> </tr> </table>		Valori nutrizionali medi per / Average nutritional values:	100 g	19 g / 1 pz	Energia / Energy	2336 kJ - 561 kcal	444 kJ - 107 kcal	Grassi / Fat	37 g	7,1 g	di cui acidi grassi saturi / of which saturates	22 g	4,2 g	Carboidrati / Carbohydrate	49 g	9,3 g	di cui zuccheri / of which sugar	8,2 g	1,6 g	Fibre / Fibre	3,0 g	0,6 g	Proteine / Protein	6,0 g	1,1 g	Sale / Salt	0,75 g	0,14 g
Valori nutrizionali medi per / Average nutritional values:	100 g	19 g / 1 pz																											
Energia / Energy	2336 kJ - 561 kcal	444 kJ - 107 kcal																											
Grassi / Fat	37 g	7,1 g																											
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	22 g	4,2 g																											
Carboidrati / Carbohydrate	49 g	9,3 g																											
di cui zuccheri / of which sugar	8,2 g	1,6 g																											
Fibre / Fibre	3,0 g	0,6 g																											
Proteine / Protein	6,0 g	1,1 g																											
Sale / Salt	0,75 g	0,14 g																											
Analisi microbiologiche / Microbiological requirements	CBT < 500 UFC/g stafilococchi coagulasi positivi / staphylococci < 10 UFC/g lieviti / yeast < 50 UFC/g muffe / mold < 50 UFC/g																												
Conf. Primario Vaschetta / Primary packaging try	PET1 trasparente 240x170x40 / PET1 transparent 240x170x40																												
Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack	PP5 film polipropilene coestruso 35 my / PP5 coextruded film 35 my																												
Confezionamento Secondario / Secondary packaging	Cartone americano 540x265x155 / American cardboard 540x265x155																												
Confezionamento Terziario / Tertiary packaging	EPAL 80 x 120 cm H = 217 cm																												
Confezioni per cartone / Packaging per cardboard	9																												
Pallet	78 (6x13 strati) / 78 (6x13 layers)																												