

SCHEDA TECNICA

aggiornata al 23/01/2019



N. 386/001



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	255 giorni (gg/mm/aa) - 255 days (dd/mm/yy)	
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) 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 , frutta a guscio e latte . Contains Gluten . May contain traces of soya , 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		
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	PET trasparente / PET transparent	
Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack	film polipropilene 35 my / Bopp plain 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)	