



VASCONE FIOR DI PANNA 3000 g

SCHEDA TECNICA

Cod.prodotto 03100
Descrizione GELATO AL FIOR DI PANNA
Confezione VASCONE 3 Kg

INGREDIENTI

LATTE italiano intero fresco Alta Qualità 56 %,
PANNA fresca 17 %, zucchero,
LATTE francese magro reidratato, destrosio,
tuorlo d'UOVO, olio di cocco,
emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi);
stabilizzanti: (farina di semi di carruba, gomma di guar, carragenina).



ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)

Può contenere tracce di GLUTINE, ARACHIDI e FRUTTA A GUSCIO

CONFEZIONAMENTO		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR. DI PRODOTTO	
Codice EAN	8024834031001		
Peso netto g	3.000		
Contenitore	Vasca in PS e coperchio in PET		
Scatola	Cartone		
Scadenza	24 mesi dalla data di produzione		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (REG.CE n. 1441/2007 del 05/12/2007)			
Enterobatteri	<10 ufc/g		
Salmonella spp	assente in 25 g		
Listeria monocytogenes	assente in 25 g		
Staphylococcus	<100 ufc/g		
PALLETIZZAZIONE		DICHIARAZIONE OGM	
Cartoni per strato	12	In conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 ed in base alle dichiarazioni dei nostri fornitori, tutti i prodotti della nostra azienda non contengono, non sono costituiti e non sono ottenuti da organismi OGM.	
Strati per pallet	12		
Cartoni per pallet	144		
Pezzi per cartone	1		
Pezzi per pallet	144		
Dimensioni cartone	40 x 12,5 x 20 cm		
Peso cartone	3,3 Kg		
		MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSUMAZIONE	
		Temperatura -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato	
		Rev. 4	Data Rev. 08/03/17
		Validità a partire dal lotto N°	7067
		Data Stampa	11/08/20