

I INFORMAZIONI COMMERCIALI DI PRODOTTO/ PRODUCT INFORMATION

AZIENDA

CANNOLIFICIO MONGIBELLO S.P. 4/II Belpasso-Nicolesi 95032 Belpasso (CT)

DESCRIZIONE PRODOTTO (come da fatturazione)

DESSERT DI PASTA FROLLA SFUSA

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00", zucchero, margarina vegetale [oli e grassi vegetali non idrogenati: grassi (palma), oli (girasole), acqua, emulsionanti (E 471), correttore di acidità (E 330), aromi)]; **uova** intere pastorizzate, **burro**, sale, aromi, frutta candita: tondini (scorza d'arancio, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio); ciliegie rosse e verdi (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acidificante: acido citrico E 330, concentrato vegetale, colorante : E 127- E 133, conservante: anidride solforosa **E220** come residuo (<100ppm).
Cioccolato semilavorato al cacao:
zucchero, grassi vegetali non idrogenati (palmisti), cacao magro in polvere (20%), emulsionante (E 322 lecitina di **Soia**), aroma (vanillina).
Può contenere tracce di frutta secca a guscio, latte e sesamo.

INGREDIENTS

Soft **wheat** flour type "00", sugar, vegetable margarine [non hydrogenated vegetable oils and fats: fats (palm), oils (sunflower), water, emulsifier (E 471), acidity regulator (E 330), flavourings)], pasteurized whole **eggs**, **butter**, salt, flavourings, candied fruit: orange peel small rounds (orange peels, glucose syrup-fructose,sucrose), red cherries and green (glucose – fructose syrup, sucrose, citric acid E 330, vegetable concentrate, colouring: E 127-E 133, preservative: sulphur dioxide **E 220** as residue (< 100 ppm).
Chocolate:semi-finished cocoa product:
sugar, non hydrogenated vegetable fats (palm kernel), fat reduced cocoa powder (20%), emulsifier:(E 322 **Soy** lecithin), flavourings (vanillin)..
May contain traces of nuts; milk; sesame.

CODICE EAN / CODE EAN

////////////////////////////////////

TIPO CONFEZIONE /PACKAGING

**Prodotto sfuso in sachetto di polietilene
Bulk in a polyethylene bag inside the box**

CODICE AZIENDALE / CODE ARTICLE

37

SCADENZA / SHELF-LIFE

9 mesi dalla data di produzione

9 months from production date

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO- BAKED CONFECTIONARY PRODUCT

COLORE CHIARO- CROCCANTEZZA TIPICA DEL PRODOTTO- SAPORE DOLCE

GOLDEN COLOR – CRISP TYPICAL OF THE PRODUCT – SWEET TASTE

IMBALLI/ PACKAGING

TIPO IMBALLO/ TYPE OF PACKING

Cartone (R 1) / BOX (R 1)

DIMENSIONE CARTONE /SIZE OF BOX

H (cm) **13** L (cm) **39,5** P (cm) **26**

PESO NETTO / NET WEIGHT

KG. 4,5

PALLETIZZAZIONE / PALLETIZING

TIPO PALLET / INFO PALLET

Europallet – 80 x 120

STRUTTURA PALLET n. strati / BOXES FOR LAYER

9 colli x strato – 12 strati x pallet

ALTEZZA PALLET(escluso la pedana) / PALLET HEIGHT (PALLET EXCLUDED)

metri 1,56

DATI DI NATURA FISCALE/ TAX INFO

ALIQUOTA I.V.A. (ONLY FOR ITALY)

10%

CONTROLLI QUALITA' EFFETTUATI / QUALITY CHECKS

- Applicazione del sistema HACCP sull'intero processo di produzione e analisi su prodotto finito.
- Application of HACCP on the whole process of production and analysis on the finished product.

SCADENZA / SHELF-LIFE

- 9 mesi
- 9 months

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / CONSERVATION

- Tenere in luogo asciutto e lontano da fonti di calore
- Keep in a cool and dry place far by heat

UNITA' DI VENDITA' / UNIT FOR SALE

- Prodotto in cartoni da 4,5kg. (peso netto) /Product in box of 4,5 kg. (net weight)

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / MODE OF PACKAGING

- Imballaggio Primario: sacchetto di polietilene all'interno del cartone / Primary packaging: polyethylene bag inside the box

ETICHETTATURA / LABELING

- Etichetta adesiva riportante le indicazioni previste dal D.lvo 109/92 e successive modifiche ed integrazione nonché data di confezionamento e scadenza.
- Sticker with the information provided by D.Lvo 109/92 and subsequent amendments and additions as well as packaging and expiry.

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO / INFORMATION ON LOT

- Identificato con un numero che indica la progressione della produzione giornaliera seguita dalla data di scadenza espressa in gg/mm/aa
- Identified with a number indicating the progression of daily production followed by the date of expiry in day/month/ year

