

INFORMAZIONI COMMERCIALI DI PRODOTTO/ PRODUCT INFORMATION

AZIENDA

CANNOLIFICIO MONGIBELLO srl S.P. 4/II Belpasso-Nicolesi, 21 95032 Belpasso (CT)

DESCRIZIONE PRODOTTO

**CROSTATINE CON CREMA DI CACAO
SFUSE pz.50**

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo “00”; crema cacao (20% min.): [zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, colza, palma), cacao magro in polvere (15%) **nocciole**, emulsionante: lecitine (**soia**), aroma]; zucchero; margarina vegetale [oli vegetali completamente raffinati (palma), acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E 471), lecitina, conservante: sorbato di potassio (E202), regolatore d’ acidità: acido citrico (E 330), aroma, colore: beta carotene]; **burro**; **uova** intere pastorizzate; sale; aromi.
Può contenere altra frutta a guscio (mandorle, pistacchi e noci); sesamo; senape.

INGREDIENTS

Soft **wheat** flour type “00”; cocoa cream (20% min): [sugar, vegetable oils and fats (sunflower, rapeseed, palm), fat reduced cocoa powder (15%), **hazelnuts**, emulsifier lecithins (**soy**), flavor]; sugar; vegetable margarine [full refined vegetable oils (palm), water, salt, emulsifier: mono & diglycerides of fatty acids (E 471), lecithin, preservative: potassium sorbate (E202), acidifier: citric (E330), flavour, color: beta carotene]; **butter**; pasteurized whole **eggs**; salt; flavourings.
May contain other nuts (almonds, pistachios and nuts), sesame; mustard.

CODICE EAN / CODE EAN

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

TIPO CONFEZIONE /PACKAGING

**Prodotto singolarmente confezionato in polipropilene
Individually packaged in polypropylene**

CODICE AZIENDALE / CODE ARTICLE

43

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** P (cm) **26**

PESO NETTO / NET WEIGHT

kg. 2,10

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)

1,56 metri

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.
- Sistema di gestione per la sicurezza alimentare conforme alla norma UNI EN ISO 22000:2018 e FSSC 22000
- Food safety management system UNI EN ISO 22000:2018 e FSSC 22000

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 50 pz. /Product in box of 50 pz.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / MODE OF PACKAGING

- Imballaggio Primario: singolarmente confezionate in polipropilene/ Primary packaging: individually packaged in polypropylene

ETICHETTATURA / LABELING

- Etichetta adesiva riportante le indicazioni previste dal Regolamento (UE) n.1169/2011 nonché data di confezionamento e scadenza.
- Sticker with the information provided by Regulation (EU) n.1169/2011 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

Dichiarazione nutrizionale (VALORI MEDI) per 100 g di prodotto
Nutritional declaration (AVERAGE VALUES) for 100 g of product

Valore Energetico-Energy Value	KJ	2118	Kcal	506
Grassi- Fats	g	26		
di cui acidi grassi saturi- of which saturates	g	5,1		
Carboidrati-Carbohydrates	g	62		
di cui zuccheri- of which sugars	g	22		
Proteine- Proteins	g	6,0		
Sale-Salt	g	0,09		