

# CONO SENZA GLUTINE -confezionato singolarmente

|  |   |
|--|---|
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b><br>SALES DESCRIPTION   | Prodotto dolciario da forno -coni arrotolati per gelato senza glutine<br>Bakery confectionery products - waffle cones gluten free   |
| <b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO</b><br>TRADING NAME   | CONO SENZA GLUTINE 60 PEZZI   |
| <b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b><br>PRODUCT DESCRIPTION                                       | Altezza/Length mm. 130 (± 3 mm)<br>Diametro esterno / Outer diameter mm. 50 (± 3 mm)  |
| <b>IMMAGINE PRODOTTO</b><br>PRODUCT IMAGE  |    |
| <b>PESO TOTALE</b><br>NET WEIGHT   | 13 g un cono / one cone   |
| <b>CONTENUTO</b><br>CONTENTS   | 60 Pezzi confezionati singolarmente / 60 pieces singularly packed   |
| <b>TEMPO DI CONSERVAZIONE</b><br>SHELF LIFE  | Il prodotto si conserva per 12 mesi dalla data di produzione, purché conservato in luogo fresco ed asciutto con cartone integro. Tenere lontano da fonti d'aria, umidità e luce. Richiudere bene il cartone una volta aperto e utilizzare il prodotto in tempi brevi.<br><br>The product can be conserved for 12 months from date of production, since it's stored in a cool and dry place with intact cardboard. Store Away from air, humidity and light. Close after opening and use soon.  |
| <b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E NORME DI USO</b><br>STORAGE CONDITIONS AND PREPARATION PROCEDURES | Conservare in luogo fresco ed asciutto, teme l'umidità; dopo aver aperto la confezione e aver prelevato il quantitativo necessario, richiudere con cura il sacchetto di protezione se la confezione non viene utilizzata per intero. Prodotto fragile, maneggiare con cautela, non sovrapporre pesi e cartoni.<br><br>Keep in a cool and dry place, To be kept dry; after opening the package and have taken the required quantity, re-close perfectly the plastic bag if some product still remains in the carton. Very fragile product, handle with care, don't put weights and cartons on the carton containing Cones. |
| <b>DESTINAZIONE D'USO</b><br>INTENDED USE  | Contenitore edibile per la somministrazione di gelato da utilizzare tal quale e indicato per tutte le età.<br><br>Edible container to be used as it is and indicated for the ice cream consumption to all range of Consumers.   |
| <b>ALLERGENI</b><br>ALLERGENS  | Può contenere tracce di <b>soia</b> .<br><br>It may contain <b>soy</b> .  |

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>COLORE</b><br>COLOR        | Dorato tipico del prodotto<br>Golden typical of the product               |
| <b>ODORE</b><br>SMELL         | Caratteristico di prodotto fresco<br>Characteristic of the fresh product  |
| <b>SAPORE</b><br>FLAVOUR      | Caratteristico con nota di vaniglia<br>Characteristic with a vanilla note |
| <b>CONSISTENZA</b><br>TEXTURE | Croccante, friabile<br>Crispy, friable                                    |

**INGREDIENTI**  
INGREDIENTS

Ingredienti: fecola di patate, zucchero, farina di ceci, farina di granoturco, grasso vegetale (olio di cocco raffinato), emulsionante: lecitina di girasole, sale, aroma naturale.

Ingredients: potato starch, sugar, chickpeas flour, maize flour, coconut fat, emulsifier: sunflower lecithin, salt, flavouring.

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO**  
NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 g OF PRODUCT

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS

| Parametro<br>Parameter                                  | Unità di misura<br>Unit of measure | Valore<br>Acceptance range | Parametro<br>Parameter                          | Valore guida soddisfacente<br>Satisfactory guide value |
|---|------------------------------------|----------------------------|---|--|
| <b>Energia</b><br>Energy                                | kJ<br>kcal                         | 1740                       | <i>Salmonella Spp.</i>                          | Assente/ absent in 25 g                                |
|   |                                    | 417                        |   |  |
| <b>Grassi</b><br>Fat                                    | g                                  | 5,3                        | <i>Listeria monocytogenes</i>                   | Assente/ absent in 25 g                                |
| <b>Di cui acidi grassi saturi</b><br>of which saturates | g                                  | 2,8                        | <i>Escherichia coli</i>                         | <10 UFC/g  |
| <b>Carboidrati</b><br>Carbohydrate                      | g                                  | 84                         | Staf. Coag. +                                   | < 100 UFC/g  |
| <b>Di cui zuccheri</b><br>Of which sugars               | g                                  | 27                         | <i>Bacillus Cereus</i>                          | < 100 UFC/g  |
| <b>Proteine</b><br>Protein                              | g                                  | 6,4                        | <i>Coliformi totali /Total Coliform germs</i>   | < 100 UFC/g  |
| <b>Sale</b><br>Salt                                     | g                                  | 0,34                       | <i>Lieviti e Muffe / Yeasts and molds</i>       | < 1000 UFC/g   |
|   |                                    |                            | <i>Carica batterica / Total number of germs</i> | < 1000 UFC/g   |

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**  
CHEMICAL CHARACTERISTICS

| Parametro<br>Parameter  | Valore soddisfacente<br>Satisfactory value |
|---|--|
| <b>Metalli pesanti</b><br>(piombo, arsenico, mercurio, cadmio, cromo)<br><b>Heavy metals</b><br>(lead, arsenic, mercury, cadmium, chromium) | < 0,2 mg/Kg                                |

**ETICHETTATURA**  
LABELLING

Su ogni singola confezione flow pack sono indicati ingredienti, lotto e scadenza.

Ingredients, lot and bbd are indicated on each single flow pack.

**IMBALLAGGIO**  
PACKAGING

Box espositori da banco contenente 60 coni confezionati singolarmente con flow pack

Counter display box containing 60 cones individually packed with flow pack

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**  
LOGISTIC INFORMATION

Dimensioni del box espositore / counter display dimensions  
cm 27 x 25 x 31 altezza /height

Contenuto/ contents  
60 pezzi / 60 pcs

Pallet cm 80x120x203 altezza /height  
72 box espositori / counter displays (12 per piano /12 per layer)

Pallet cm 100x120x203 altezza /height  
96 box espositori / counter displays (16 per piano /16 per layer)

Temperatura di trasporto - ordinaria / transportation temperature – ordinary

**SMALTIMENTO**  
ENVIRONMENTAL DISPOSAL

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO  
INFORMATION ON DISPOSAL

INCARTO – PP 05 – RACCOLTA PLASTICA  
PACK – PP05 – PLASTICS COLLECTIONS

RACCOLTA DIFFERENZIATA – VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE  
SEPARATE COLLECTION – CHECK YOUR MUNICIPALITY'S INSTRUCTIONS

**DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'**  
**CONFORMITY STATEMENTS**

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, e successivi aggiornamenti e modifiche, in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. L'azienda applica il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari come previsto dal Reg. CE 178/02  
This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, and update, on food hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all production processes are periodically subjected to a study according to the principles of the HACCP method.  
The company applies traceability system in accordance with Reg. CE 178/02.

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo sono conformi ai regolamenti CE N. 1829 /2003 – 1830 /2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità e etichettatura) e non contengono prodotti modificati geneticamente.  
Based on declarations and documentation of suppliers of raw materials, the products that we provide comply with the Regulations EC No. 1829/2003 - 1830/2003 of 22/09/2003 relating to food genetically modified (traceability and labelling) and do not contains products genetically modified.

I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento adottati, sono conformi al Reg. UE 2020/1245 Reg. CE 2023/2006 - Reg. UE 1935/2004 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i.- DPR 777/1982 e s.m.i. L'etichettatura degli imballaggi è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011.  
The packaging materials and packaging systems adopted comply with EU Reg. 2020/1245 EC Reg. 2023/2006 - EU Reg. 1935/2004 and subsequent amendments; and the following Italian legislation: DM 21.03.1973 and subsequent amendments - Presidential Decree 777/1982 and subsequent amendments  
Packaging labeling complies with the provisions of EU Reg. 1169/2011.