

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
Lemon sorbet - 2250 g	8033706194225		10/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		Conservare ad una temperatura -18°C
2,25	1	144	144	324		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Vaschetta e coperchio di plastica		Scatola di cartone				24 mesi
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO
Sorbetto al Limone di Sicilia						

INGREDIENTI										
Succo di limone di Sicilia 15%, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, maltodestrina di mais, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: farina di semi di carrube, metil cellulosa, carragenani, pectina; acidificante: acido citrico; coloranti: curcuma, paprika; aromi.										

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI				
GRASSI	0				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	0				ESCHERICHIA COLI				
CARBOIDRATI	34				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)	0				SALMONELLA	absent in 25 g			
Kcal	137				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
KJOULE	582				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI	0,5								

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		Keep at -18°C
2,25	1	144	144	324		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
Plastic tub and cover		Carton box				24 moths
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME
Sicilian Lemon Sorbet						

INGREDIENTS										
Water, sugar, Sicilian lemon sorbet (15%), glucose-fructose syrup, corn maltodextrin, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; stabilizers: carob seeds flour, metyl cellulose, carrageenan, pectin; acidifier: citric acid, flavourings.										

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM				
FAT	0				FECAL COLIFORM				
PROTEIN	0				ESCHERICHIA COLI				
CARBOHIDRATE	34				STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)	0				SALMONELLA	absent in 25 g			
Kcal	137				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
KJOULE	582				MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCi					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE	0,5								