



CONOS CORONA NEGRO FRAMBUESA 42X160 (324 uds)
ARROTOLATO NERO LAMPONE 42X160 (324 pezzi)
DANISH FLAT TOP CONES BLACK RASPBERRY 42x160 (324 uts)



ASPETTO/APPEARANCE

Oblea con azúcar enrollada en forma de cono con la boca cerrada y grabado por ambos lados de la oblea.

Cialda con zucchero a forma di cono con la bocca chiusa e registrata e griglia su entrambi i lati della cialda.

Rolled sugar wafer cone with engraved inside and outside.

ASPETTO/COLOUR

Negro / Nero / Black

ORGANOLETTICA - SAPORE/ORGANOLEPTIC - TASTE

Dulce con sabor a frambuesa / Dolce con sapore a lampone / Sweet with raspberry flavour

DESTINAZIONE D'USO/ INTENDED USE

Producto comestible suministrado para la Industria del Helado. Apto para ser consumido directamente sin necesidad de tratamiento alguno, pudiendo ingerirse solo, acompañado de helado, como decoración en postres o en confitería.

Prodotto commestibile fornito all'industria dei gelati. Adatto ad essere consumato senza la necessità di alcun trattamento, può essere mangiato da solo, accompagnato da gelato, o come decorazione nei dolci.

Edible product supplied to the ice cream industry. Suitable to be consumed directly without the need for any treatment, can be eaten alone, accompanied by ice cream, as decor in desserts or in confectionery.

INGREDIENTES / INGREDIENTI / INGREDIENTS

Harina de **trigo**, azúcar, espesante: (maltitol (E-965)), aceite de girasol, **gluten** en polvo, fibra de **avena**, cacao en polvo, emulsionante: (lecitina de **soja** (E-322)), sal, colorante: (E-153), aroma.

Farina di **frumento**, zucchero, addensante: (maltitolo), olio vegetale (girasole), **glutine** in polvere, fibra d'**avena**, cacao in polvere, emulsionante: (lecitina di **soia** (E-322)), sale, colorante: (E-153), aroma.

Wheat flour, sugar, thickener: (maltitol), sunflower oil, powdered **gluten**, **oat** fibre, powered cocoa, emulsifier: (**soya** lecithin), salt, colouring: (E-153), flavour.

MEDIDA – UNIDAD / MISURE – UNITÀ / MEASUREMENTS - UNITS	
<i>Altura / Altezza / height</i>	(155 – 165) mm
<i>Diámetro externo / Diametro esterno / External diameter</i>	(41 – 43) mm
<i>Diámetro interno / Diametro interno / Internal diameter</i>	(35 – 37) mm
<i>Peso unidad / Peso unità / Weight unit</i>	(19 – 22) g
<i>Ángulo / Angolo / Angle</i>	13° 30'



NUTRICIONALES / TABELLA NUTRIZIONALE (100 g) / NUTRITIONAL FACTS (100 g)		
*Valores teóricos / Valori teorici / Theoretical values		
Energía / Energia / Energy	1518	kJ
	358	kcal
Grasas / Grassi totali / Fat	3,9	g
Grasas saturadas / Grassi saturi / Saturated fats	1,4	g
Grasas monoinsaturadas / Grassi mono-insaturi / Monoinsaturated fats	1,0	g
Grasas poliinsaturadas / Grassi poli-insaturi / Polyunsaturated fats	1,1	g
Hidratos de carbono / Carboidrati totali / Total Carbohydrates	72,6	g
Azúcares / Zuccheri / Sugars	23,4	g
Polialcoholes / Polioli / Polialcohol	3,3	g
Fibra alimentaria / Fibra dietetica / Dietary fibers	4,8	g
Proteínas / Proteine totali / Total proteins	8,0	g
Sal / Sale / Salt	0,5	g

ALÉRGENOS / ALLERGENI / ALLERGENS			
Cereales con gluten / Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	SI	Moluscos, derivados / Molluschi, derivati / Molluscs, derivatives	NO
Huevos, derivados / Uova, derivati / Eggs, derivatives	NO	Crustáceos, derivados / Crostacei, derivati / Crustaceans, derivatives	NO
Cacahuetes, derivados / Arachidi, derivati / Peanuts, derivatives	NO	Pescado, derivados / Pesce, derivati / Fish, derivatives	NO
Leche (lactosa) / Latte (lattosio) / Milk (lactose)	NO	Soja, derivados / Soia, derivati / Soya, derivatives	SI
Avellanas (Corylus avellana) / Nocciole / Hazelnuts	NO	Almendras (Amigdalus communis L) / Mandorle / Almonds	NO
Anacardos / Anacardi / Cashew	NO	Nueces (Junglans regia) / Noci / Nuts	NO
Nueces (Madadamia ternifolia) / Noci / Nuts	NO	Nueces de Brasil (Junglans regia) / Noci del Brasile / Brazil Nuts	NO
Mostaza, derivados / Senape, derivati / Mustard, derivatives	NO	Nueces pecanas (Carya illinoensis) / Noci pecan / Pecans	NO
Dióxido de azufre / Biossido di zolfo / Sulphur dioxide	NO	Apio, derivados / Sedano, derivati / Celery, derivatives	NO
Fructosa / Fruttosio / Fructose	NO	Granos de sésamo / Grani di sésamo / Grains of sesame	NO
Fenilalanina / Fenilalanina / Phenylalanine	NO	Altramuces, derivados / Lupini, derivati / Lupins, derivatives	NO
BHA / BHT (E320-E321)	NO	Maíz / Mais / Corn	NO
Tartrazina / Tartrazina / Tartrazine	NO	Glutamato (E620 to E625) / Glutammato / Glutamate	NO
Rojo cochinilla (E124) / Rosso cocciniglia (E124) / Red cochineal (E124)	NO	Canela / Cannella / Cinnamon	NO

1.- CONTIENE GLUTEN y SOJA / CONTIENE GLUTINE e SOIA / CONTAINS GLUTEN and SOYA.

2.- NO CONTIENE trazas de LECHE o LACTOSA / NON CONTIENE tracce di LATTE o LATTOSIO / DOES NOT CONTAINS traces of MILK AND LACTOSE.

3.- NO CONTIENE trazas de FRUTOS SECOS / NON CONTIENE tracce di FRUTTA A GUSCIO / DOES NOT CONTAINS traces of NUTS.

4.- NO CONTIENE ingredientes del huevo / NON CONTIENE ingredienti da uovo / DOES NOT CONTAINS ingredients from EGGS.

ANTIBIÓTICOS / ANTIBIOTICI / ANTIBIOTICS
No aplicable / Non applicabile / Does not apply.

OGM
OGM free

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS**

Producto envasado en el interior de bandejas de cartón retractiladas con film plástico y dentro de una bolsa PET baja presión de color azul.

Prodotto confezionato in vassoio di cartone con pellicola trasparente e all'interno di un sacchetto PET a bassa pressione in blu / Product packaged in a cardboard tray with transparent film and inside a blue PET bag low pressure:

- Conservar en lugar fresco y seco / Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in cool and dry place.
- Proteger de la luz solar directa / Proteggere dalla luce solare diretta / Protect from direct sunlight.
- Temperatura ambiente / Temperatura ambiente / Ambient temperature.
- Humedad relativa: máx 60% / Umidità relativa: max 60 % / Relative humidity: max 60 %

VITA UTILE DEL PRODOTTO / SHELF LIFE

La calidad del producto se garantiza según las condiciones de conservación indicadas y sin abrir el paquete. Consumir preferentemente hasta los **18 meses** posteriores a la fecha de fabricación.

La qualità del prodotto viene garantita secondo le condizioni di conservazione e senza aprire la scatola.

Consumare preferibilmente entro i **18 mesi** dopo la data di produzione.

The quality of the product is guaranteed in the explained conservation conditions and without opening the box.

Preferably consume up to **18 months** after the date of manufacture.

RESTRICCIONES DIETÉTICAS / RESTRIZIONE DIETETICHE / DIET RESTRICTIONS

<i>Diabetes / Diabete / Diabetic</i>	No apto / Non adatto / UNFIT
<i>Celiacía / Celiachia / Celiac</i>	No apto / Non adatto / UNFIT

MICROBIOLÓGICOS (ufc) / MICROBIOLOGICA / MICROBIOLOGICAL

<i>Bacterias aerobias mesófilas / Batteri aerobi mesofili / Total count plate</i>	1x10 E3/g
<i>Enterobacterias totales / Enterobacteriaceae</i>	Ausencia/g - Absence/g
<i>Escherichia coli / Esccherichia coli</i>	Ausencia/g - Absence/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/g - Absence/g
<i>Bacillus cereus</i>	Ausencia/g - Absence/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g - Absence/25g
<i>Mohos y levaduras / Muffe e lieviti / Yeast and Moulds</i>	2x10 E2/g

FÍSICO – QUÍMICOS / FISICO – CHIMICHE / PHISICO - CHEMICAL

<i>Humedad / Umidità / Humidity</i>	Max. 6 %
<i>Aw típica / Aw Tipico / Typical Aw</i>	< 0,250
<i>Cenizas / Cenere / Ashes</i>	1,50%
<i>Resistencia a la rotura lateral / Resistenza rottura laterale / Lateral breakage resistance</i>	1,5 kgF

CONTAMINAZIONE / CONTAMINATION

Producto conforme según Reglamento (EU) n. 165/2010 de la Comisión de 26 de febrero de 2010, que modifica, en lo que respecta a las aflatoxinas, el Reglamento (CE) n. 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Prodotto conforme secondo il Regolamento (UE) n. 165/2010 della Commissione del 26 febbraio 2010, recante modifica, per quanto riguarda le aflatoxine, del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Product conform according to Commission Regulation (EU) n. 165/2010 of 26 February 2010, amending Regulation (EC) n. 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs as regards aflatoxins.

Reglamento (UE) n. 594/2012 de la Comisión, de 5 de julio de 2012, por el que se modifica el Reglamento (CE) n. 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melamina en los productos alimenticios.



Regolamento (UE) n. 594/2012 della Commissione del 5 luglio 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi dei contaminanti ocratossina A, PCB non diossina-simili e melamina nei prodotti alimentari

Commission Regulation (UE) n. 594/2012, of 5 July 2012, amending Regulation (EC) n. 1881/2006 as regards the maximum levels of the contaminants ochratoxin A, non-dioxin like PCBs and melamine in foodstuffs.

Producto conforme según Reglamento (CE) n. 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Prodotto conforme secondo il Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

Product conform according to Commission Regulation (EC) n. 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs.

NIVELES MÁXIMOS DE CONTROL FIJADOS (LMR) / LIVELLI (LMR) CONTROLLO SET MAX / CONTROL MAXIMUM LEVEL SETS		
B1+B2+G1+G2	4	ppb
B1	2	ppb
Deoxinivalenol	500	ppb
Zearalenone	50	ppb
Ocratoxina A / Ocratoxin A	3	ppb

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE / IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO / BATCH IDENTIFICATION

(Aa Bb Cc) D

A = mes de fabricación / mese di fabbricazione / month of manufacture

B = año de producción / anno di produzione / year of production

C = día del mes correspondiente a la producción / giorno del mese corrispondente alla produzione / day of the month corresponding to the manufacturing

D = letra que identifica la máquina de producción / lettera che identifica la macchina di produzione / letter which identifies the production machine

EMBALAJE – BANDEJA / IMBALLAGGIO – VASSOI / TRAY PACKING

Dimensiones externas (LxPxA) / Dimensioni esterne / External dimensions	485x255x56
Unidades - tira / Unità - striscia / Units - line	9
Tiras / bandeja - Striscie / vassoi - Lines / tray	6
Unidades - bandeja / Unità - vassoi / Units - tray	54
Peso neto bandeja / Peso netto vassoio / Net weight tray	1,1 ± 0,1 kg
Peso bruto bandeja / Peso lordo vassoio / Gross weight tray	1,2 ± 0,1 kg

EMBALAJE – CAJA / IMBALLAGGIO – SCATOLA / CASE PACKING

Dimensiones externas (LxPxA) / Dimensioni esterne / External dimensions	493x262x350
Bandejas – caja / Vassoi - scatola / Tray - case	6
Unidades – caja / Unità - scatola / Units - case	324
Peso neto caja / Peso netto scatola / Net weight case	6,6 ± 0,6 kg
Peso bruto caja / Peso lordo scatola - Gross weight case	7,7 ± 0,6 kg

EMBALAJE PALLET / PACKING – PALLET / PALLET PACKING

Cajas – manto / Scatole - strato / Boxes - layer	6
Mantos – pallet / Strato - pallet / layers - pallet	6
Cajas – pallet / Scatole - pallet / Box - pallet	36
Unidades – pallet / Unità - pallet / Units - pallet	11 664
Altura pallet / Altezza pallet / Pallet height	2,24 m
Volumen del pallet / Volume di pallet / Pallet volume	2,15 m ³
Pallet de madera / Pallet in legno / Pallet wood type	800 x 1200



CONFORMIDAD DE LOS MATERIALES Y SU CONFORMIDAD PARA ENTRAR EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS / CONFORMITÀ DEI MATERIALI E LA LORO IDONEITÀ AL CONTATTO DIRETTO CON ALIMENTI / COMPLIANCE OF THE MATERIALS AND THEIR CONFORMITY TO ENTER IN DIRECT CONTACT WITH FOOD.

Producto conforme según Reglamento (UE) 2016/1416 de la Comisión, de 24 de agosto de 2016, que modifica y corrige el Reglamento (UE) n. 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Prodotto conforme secondo il Regolamento (UE) 2016/1416 della commissione, del 24 agosto 2016, recante modifica, del regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Product according to Commission Regulation (UE) 2016/1416, of 24 august 2016, amending Regulation (UE) n. 10/2011 as regards plastic materials and articles intended to come into contact with food.

Producto conforme según Reglamento (UE) 2015/1906 de la Comisión, de 22 de octubre de 2015, por el que se modifica el Reglamento (CE) n. 282/2008, sobre los materiales y objetos de plástico reciclado destinados a entrar en contacto con alimentos.

Prodotto conforme secondo il Regolamento (UE) 2015/1906 della Commissione del 22 ottobre 2015, recante modifica, del regolamento (CE) n. 282/2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti.

Product according to Commission Regulation (UE) 2015/1906, of 22 Octubre 2015, amending Regulation (CE) n. 282/2008 as regards recycled plastic materials and articles intended to come into contact with foods.

FABRICADO Y CONFECCIONADO EN ESPAÑA / PRODOTTO E CONFEZIONATO IN SPAGNA / PRODUCED AND PACKAGED IN SPAIN

Revisado por: Carolina Buyolo

Fecha de revisión: 17/04/2019

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD / GARANZIA DI QUALITÀ / QUALITY ASSURANCE