



Saporit
SAVEUR ITALIENNE
ITALIAN TASTE

Scheda Tecnica Technical Sheet

CHOCOLAT ET CARAMEL BEURRE SALE



Marchio/Brand:	SAPORIT SUPREME - BICCHIERI IN DOUBLE PACK
Definizione legale:	Gelato al cioccolato con panna fresca e variegato al caramello burro salato
Legal definition:	Chocolate gelato with fresh cream and salted butter caramel sauce
Packaging:	GLASS IN DOUBLE PACK

Cod. Art/Item code:

Cod. EAN/EAN Code:

**unità di vendita per cartone:
selling units per box:**

6

volume (mL):

360

peso netto(g)/net weight (g):

200 e



ingredienti [EU REG. 1169/2011]:

LATTE scremato reidratato*, PANNA fresca pastorizzata 30%, zucchero, sciroppo al caramello e burro salato 12% (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, colorante: zucchero caramellizzato 3%, sale 1,5%, BURRO 1%, aroma naturale, addensante: pectina), cioccolato fondente* 6,1% ([cacao min. 56%]) pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), cacao in polvere, tuorlo d'UOVO pastorizzato, LATTOSIO e proteine del LATTE, stabilizzanti: farina di semi di carruba, gomma di guar. *Origine UE

ingredients [EU REG. 1169/2011]:

rehydrated skimmed MILK*, pasteurized fresh CREAM 30%, sugar, salted butter caramel sauce 12% (glucose syrup, water, sugar, coloring: caramelized sugar 3%, sea salt 1,5%, BUTTER 1%, natural flavor, thickener: pectin), dark chocolate* 6,1% ([min. cocoa 56%]) cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla natural flavor), cocoa powder, pasteurized EGG YOLK, LACTOSE and MILK proteins, stabilizers: locust bean gum, guar gum. *EU origin

ingredients (US) [CFR 21]:

LAIT écrémé réhydraté*, CRÈME fraîche pasteurisée 30%, sucre, sirop de caramel et beurre salé 12% (sirop de glucose, eau, sucre, colorant: sucre caramélisé 3%, sel 1,5%, BEURRE 1%, arôme naturel, épaississant: pectine), chocolat noir* 6,1% ([cacao min. 56%]) pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOYA, arôme naturel de vanille), poudre de cacao, jaune d'OEUF pasteurisé, LACTOSE et protéines de LAIT, stabilisants: farine de graines de caroube, gomme de guar. * Origine UE

allergeni nel prodotto / allergens in product:

LATTE; UOVA; SOIA /MILK; EGGS; SOY / LAIT; OEUF; SOYA

può contenere tracce di / may contain traces of:

FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO, NOCCIOLA, MANDORLA, NOCE); ARACHIDE / TREE NUTS (PISTACHIO, HAZELNUT, ALMOND, WALNUT); PEANUT/ PEUT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS À COQUES (PISTACHES, NOISETTES, AMANDES, NOIX), CACAHUÈTE

Scheda Tecnica Technical Sheet

CHOCOLAT ET CARAMEL BEURRE SALE



VALORI NUTRIZIONALI ARROTONDATI - ROUNDED NUTRITION FACTS:

[EU REG. 1169/2011]

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100g)(*)

Nutritional declaration (average values per 100g)(*)

	g	VNR* -NRV*
Energia/energy - kJ:	1136	14%
Energia/energy - kcal:	272	
grassi/fat:	15	21%
di cui saturi/of which saturated:	10	51%
carboidrati/carbohydrate:	31	12%
di cui zuccheri/of which sugars:	30	34%
fibre/fiber:	1,8	
proteine/protein:	2,9	6%
sale/salt:	0,22	4%

(*) Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400KJ/2000Kcal) -
Reference intake of an average adult (8400 KJ/2000Kcal)

US - [CFR 21]

Serving:	2/3 cup	
Serving size:	89 g	
Servings per container:	about 2	
Calories per serving	Kjoule per serving	
240	1010	
12%	12%	
Total fat (g):	13	17%
Saturated Fat (g):	9	45%
Total Carbohydrate (g):	28	10%
Total Sugars (g):	27	
Added Sugars (g):	16	31%
Protein (g):	3	5%
Cholesterol (mg):	30	0%
Sodium(mg):	0	0%
Dietary Fiber (g):	2	6%
Vitamin D (mcg):	0	0%
Calcium (mg):	67	6%
Iron (mg):	0,9	4%
Potassium (mg):	113	2%

DATI LOGISTICI - LOGISTIC INFORMATION:

	Strati:	Scatole per strato:	Peso lordo pallet (kg):	Altezza pallet (cm):	Netto pallet (kg):	Scatole/pallet:
	Layers:	Boxes per Layer:	Pallet gross weight (kg):	Pallet height (cm):	Pallet net (kg):	Boxes/pallet:
EPAL* 120x80	12	9	471,316	182,3	129,6	108
UK-PAL** 120x100						

*EPAL DI LEGNO - WOODEN EPAL

** WOODEN FUMIGATED UK-PAL

Box dim(mm):

Dim scatola(mm):

370x253x139h

**Scheda Tecnica
 Technical Sheet
 CHOCOLAT ET CARAMEL
 BEURRE SALE**



TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE
24 mesi dalla data di produzione
24 months from production date
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / HOW TO PRESERVE
1) Nel congelatore *** o **** (-18°C)
2) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
1) Must be stored in the *** or **** freezer (-18°C)
2) Eat by the BEST BEFORE date shown on the packet
MODALITA' DI CONSUMO/ HOW TO SERVE
Estrarre dal congelatore *** o **** e consumare
Remove from the freezer *** or **** and consume
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / FACTORY LOCATION
Via Maestri del Lavoro, 56 - 41053 Maranello (MO) - Italia

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL INFORMATION
Carica Batterica Totale - Total Aerobic Count: <10.000 CFU/g
Enterobatteriaceae: <100 CFU/g
Coliformi totali - Total Coliforms: <100 CFU/g
Escherichia coli: <10 CFU/g
Staphilococcus aureus: <100 CFU/g
Salmonella spp.: Assente in 25g / Absent in 25g
Listeria monocytogenes: Assente in 25g / Absent in 25g

Il prodotto è conforme ai regolamenti europei 1829 e 1830 /2003 in merito a Organismi Geneticamente Modificati

The product complies with EU regulations 1829 and 1830 /2003 concerning Genetically Modified Organisms