



# Scheda Tecnica Technical Sheet BELGIAN CHOCOLATE



|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Marchio/Brand:</b>      | <b>SAPORIT- PINTA IN CARTA</b>  |
| <b>Definizione legale:</b> | Gelato al cioccolato con panna fresca e variegato al caramello burro salato |
| <b>Legal definition:</b>   | Chocolate gelato with fresh cream and salted butter caramel sauce           |
| <b>Packaging:</b>          | PINTA IN CARTA CON COPERCHIO IN CARTA                                       |

|                            |  |                           |               |
|----------------------------|--|---------------------------|---------------|
| <b>Cod. Art/Item code:</b> |  | <b>Cod. EAN/EAN Code:</b> | 3760239140744 |
|----------------------------|--|---------------------------|---------------|

|   |              |
|---|--------------|
| <b>unità di vendita per cartone:<br/>selling units per box:</b> | <b>8</b>     |
| <b>volume (mL):</b>   | <b>500</b>   |
| <b>peso netto(g)/net weight (g):</b>                            | <b>400 e</b> |



### ingredienti [EU REG. 1169/2011]:

LATTE scremato reidratato\*, PANNA fresca pastorizzata 31,5%, zucchero, sciroppo al caramello e burro salato 10% (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, sale 1,7%, caramello 0,8%, PANNA, BURRO 0,5%, addensanti: pectine, aroma, correttore di acidità: sodio citrato, conservante: potassio sorbato), cioccolato fondente\* 6,3% ([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 31,5%, sugar, salted butter caramel sauce 10% (glucose syrup, sugar, water, salt 1,7%, caramel 0,8%, CREAM, BUTTER 0,5%, thickener: pectin, flavor, acidity regulator: sodium citrate, preservative: potassium sorbate), dark chocolate\* 6,3% ([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 31,5%, sucre, sirop de caramel et beurre salé 10% (sirop de glucose, sucre, eau, sel 1,7%, caramel 0,8%, CRÈME, BEURRE 0,5 %, épaississants: pectines, arôme, régulateur d'acidité: citrate de sodium, conservateur: sorbate de potassium), chocolat noir\* 6,3% ([cacao min. 56%]) pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOYA, arôme naturel de vanille), poudre de cacao, jaune d'OEUVE 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**



## 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   |
|--|-------------|------------|
| <b>Energia/energy - kJ:</b>              | <b>1183</b> | <b>14%</b> |
| <b>Energia/energy - kcal:</b>            | <b>283</b>  |            |
| <b>grassi/fat:</b>                       | 16          | 22%        |
| <b>di cui saturi/of which saturated:</b> | 9,5         | 47%        |
| <b>carboidrati/carbohydrate:</b>         | 32          | 12%        |
| <b>di cui zuccheri/of which sugars:</b>  | 29          | 33%        |
| <b>fibre/fiber:</b>                      | 1,8         |            |
| <b>proteine/protein:</b>                 | 2,9         | 6%         |
| <b>sale/salt:</b>                        | 0,17        | 3%         |

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

US - [CFR 21]

|                                |                           |     |
|--------------------------------|---------------------------|-----|
| Serving:                       | <b>2/3 cup</b>            |     |
| Serving size:                  | <b>128 g</b>              |     |
| Servings per container:        | <b>about 3</b>            |     |
| <b>Calories per serving</b>    | <b>Kjoule per serving</b> |     |
| <b>360</b>                     | <b>1510</b>               |     |
| <b>18%</b>                     | <b>18%</b>                |     |
| <b>Total fat (g):</b>          | 20                        | 31% |
| <b>Saturated Fat (g):</b>      | 12                        | 61% |
| <b>Total Carbohydrate (g):</b> | 41                        | 14% |
| <b>Total Sugars (g):</b>       | 38                        |     |
| <b>Protein (g):</b>            | 4                         | 7%  |
| <b>Cholesterol (mg):</b>       | 50                        | 16% |
| <b>Sodium (mg):</b>            | 40                        | 2%  |
| <b>Dietary Fiber (g):</b>      | 2                         | 9%  |
| <b>Vitamin A (mcg):</b>        |                           | 4%  |
| <b>Vitamin C (mcg):</b>        |                           | 0%  |
| <b>Calcium (mg):</b>           |                           | 10% |
| <b>Iron (mg):</b>              |                           | 8%  |
| <b>Potassium (mg):</b>         | 170                       | 5%  |

## 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*<br>120x80     | 14      | 10                  | 512,036                   | 187,7                | 448                | <b>140</b>      |
| UK-PAL**<br>120x100 |         |                     |                           |                      |                    |                 |

\*EPAL DI LEGNO - WOODEN EPAL

\*\* WOODEN FUMIGATED UK-PAL

Box dim(mm):

Dim scatola(mm):

**396x197x123h**



### 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

*Staphylococcus 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