

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO - PRODUCT SPECIFICATION SHEET



| PRODOTTO/PRODUCT INFO | | Data ultima modifica (Last review date) | | | | | | | | | |
|---|---|--|------------------|--|--------------------|----------------------|--|--|--|--|--|
| NOME PRODOTTO / PRODUCT NAME | Grand Dessert 4x125g | 13/09/2012 | | | | | | | | | |
| DESCRIZIONE / DESCRIPTION | Vaniglia | | | | | | | | | | |
| MARCHIO / BRAND | Ehrmann | | | | | | | | | | |
| CODICE EAN / BARCODE | 4002971420104 | | | | | | | | | | |
| CODICE INTRASTAT/INTRASTAT CODE | | | | | | | | | | | |
| CODICE PRODOTTO / CODE PRODUCT | 20104 | | | | | | | | | | |
| DATI LOGISTICI / LOGISTICS INFO | | | Altezza Hight | Profondità Depth | Larghezza Width | Peso Gross weight | | | | | |
| TIPO DI CONFEZIONE / PACKAGING SALE UNIT | multipack | Dimensione unità di vendita (size of the unit) | 67 mm | 127 mm | 127 mm | 517g | | | | | |
| | | Dimensione cartone (size of the tray) | 8,0 cm | 39,5 cm | 26,5 cm | 3195g | | | | | |
| FORMATO / FORMAT (g. / ml) | 4 x 125g | Dimensioni totali:pallet+cartone (size tray+pallet) | 80x120x172,5 cm | | | | | | | | |
| P.ZZI PER CARTONE / UNITS PER CARTON | 6 | | | | | | | | | | |
| CARTONI PER PALLET / CARTONS PER PALLET | 198 | | | | | | | | | | |
| STRATI PER PALLET / LAYERS PER PALLET | 22 | | | | | | | | | | |
| CARTONI PER STRATO / CARTONS PER LAYER | 9 | | | | | | | | | | |
| CONSERVAZIONE / STORAGE | | Parametri microbiologici - Microbiological parameters | | | | | | | | | |
| CONSERVAZIONE C°/ STORAGE C° | temp.amb. servire fresco +2/+4 | Parametro - Parameter | Target(/g) | Toller./Tolerance(/g) | Limite/Limit (/g) | | | | | | |
| | | lieviti e muffe | n.r. in 1 g | | | | | | | | |
| | | Enterobacteriaceae | n.r. in 1 g | | | | | | | | |
| INGREDIENTI IN ORDINE DI PESO DECRESCENTE / INGREDIENTS IN DESCENDING ORDER OF WEIGHT | | Listeria monocytogenes | n.r. in 25 g | | | | | | | | |
| latte pastorizzato, zucchero,siero di latte,amido modificato di mais, gelificante: carragenina, aromi (vaniglia), colorante: beta carotene. | | Salmonella | n.r. in 25 g | | | | | | | | |
| | | Stafilococchi coag. Pos. | n.r. in 100 g | | | | | | | | |
| INFORMAZIONI ALLERGENI / ALLERGENS INFORMATION | | Parametri chimico fisici - Physical and chemical parameters | | | | | | | | | |
| latte e derivati del latte | | Parametro - Parameter | Valori - Values | | | | | | | | |
| | | Sostanza secca | 22 - 26 % | | | | | | | | |
| OGM/GMO STATUS | | pH | 6,5 - 6,9 | | | | | | | | |
| in accordo con Reg CE 1829/2003 e 1830/203 | | | | | | | | | | | |
| VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES | | per 100g | | | | | | | | | |
| Valore energetico / Energy | 398 kJ (94kcal) | FOTO PRODOTTO (unità di vendita) - Product photo (sale unit) | | FOTO PRODOTTO (unità di consumo) - Product photo | | | | | | | |
| Grassi / Fats | 1,8 g di cui saturi 1,2g non dichiarato | | | | | | | | | | |
| Carboidrati / Carbohydrates | 17,0 g di cui zuccheri 15g non dichiarato | | | | | | | | | | |
| Fibre / Fibre | | | | | | | | | | | |
| Proteine / Protein | 2,5 g | | | | | | | | | | |
| Salt/Sale | 0,2g non dichiarato | | | | | | | | | | |
| Vitamins and minerals salt | n.a. | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | | | | | | | | | | | |
| CONSISTENZA/TEXTURE | cremoso | | | | | | | | | | |
| GUSTO/TASTE | tipico di vaniglia | | | | | | | | | | |
| COLORE/COLOUR | tipico di vaniglia | | | | | | | | | | |
| ODORE/FLAVOUR | tipico di vaniglia | | | | | | | | | | |

