

Italian Blackcurrant Sorbet 70g x 24pz_ REMEO

1. CARATTERISTICHE - CHARACTERISTICS

Descrizione Description	Sorbetto al cassis e fragola su stecco Scatola 1680 g (24 pezzi da 70 g cad) Blackcurrant and strawberry fruit sorbet on stick Case 1680 g (24 pieces of 70 g each)
Ingredienti Ingredients	Polpa di cassis italiano (38%), acqua, sciroppo di glucosio, zucchero di canna, polpa di fragola (9%), succo di limone Italian blackcurrant pulp (38%), water, glucose syrup, cane sugar, strawberry pulp (9%), lemon juice
Shelf-life	24 mesi dalla data di produzione se conservato negli imballi originali integri, alla temperatura minima di -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato 24 months from manufacture date, if stored at minimum temperature of -18°C in original packaging. Once defrosted don't refreeze

2. INFORMAZIONI LOGISTICHE - LOGISTIC INFORMATION

Unità consumatore/Scatola - Consumer unit/Case:			
Codice EAN singolo stecco EAN code single stick	5060392490570	Codice a barre scatola EAN code case	05060392490594
Imballo primario Primary packaging	PAP 22	N. unità consumatore N. consumer units	1
Peso singolo imballo primario (g) Weight of primary packaging (g)	2.7	Chiusura scatola Case sealing	Colla Glue
Altro (materiale, peso in g) Other (composition, weight in g)	FOR 50 1.2	Imballo secondario Secondary packaging	PAP 20
Stecco / Stick			
L x P x H (mm) Stecco / Stick	190 x 55 x 20	Peso scatola (g) Weight of case (g)	95
Peso lordo singolo stecco (g) Gross weight stick single (g)	73.9	L x P x H (mm) Scatola / Case	250 x 175 x 110
		Numero cartoni per m³ Number of cases per m³	207
		Peso lordo (kg) Gross weight (kg)	1.87
Formato data scadenza Best Before Date	DD/MM/YY	Formato data scadenza Best Before Date	DD/MM/YY
Lotto Batch	DDYY	Lotto Batch	DDYY
Unità logistica - Logistic unit	1	2	3
Cartoni per strato Cases per layer	25		
Totale strati N° of layers	14		
Totale cartoni per bancale Cases per pallet	350		
L x P x H (mm), bancale incluso L x W x H (mm), pallet included	1000 x 1200 x 1690		
Codice a barre bancale Pallet Barcode	-		
Altro Other			

Italian Blackcurrant Sorbet 70g x 24pz_ REMEO

3. ANALISI - ANALYSIS

Valori nutrizionali medi Nutritional average values	per 100g di prodotto finito for 100g of finished product	
Energia / Energy	456 kJ – 109 kcal	
Grassi / Fat	0.1 g	
- di cui: acidi grassi saturi / of which: saturated fat	0.0 g	
Carboidrati / Total Carbohydrates	29 g	
- di cui: zuccheri / of which: total sugars	22 g	
Fibre / Fiber	1.7 g	
Proteine / Proteins	0.6 g	
Sale / Salt	0.00 g	
Caratteristiche Microbiologiche Microbiological values		
CBT TPC	< 10.000 UFC/g	
Coliformi totali Total coliforms	< 100 UFC/g	
Staph C+	< 100 UFC/g	
Salmonella spp	Assente - Absent / 25 g	
Listeria monocyt.	Assente - Absent / 25 g	

4. ALLERGENI - ALLERGENS

Contiene It contains	-	Può contenere It may contain	-
-------------------------	---	---------------------------------	---

5. DICHIARAZIONI DI CONFORMITA' - CONFORMITY STATEMENTS

1. OGM: Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e succ. modifiche GMO: In accordance with Reg. EC 1829/2003 and 1830/2003 and subsequent modifications and additions. 2. Idoneità imballo: Imballo primario a contatto con gli alimenti conforme alle leggi vigenti (Reg. CE 10/11 e succ. modifiche) Packaging: Food grade according to Reg. EC 10/11 and subsequent modifications and additions 3. Etichettatura: Conforme al Reg. UE 1169/2011 Labelling: In accordance with Reg. UE 1169/2011 4. Irraggiamento: Le materie prime utilizzate non sono sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti Radiation: The raw materials are not subjected to treatment with ionizing radiation 5. Sistema Qualità: Conforme ai requisiti dello standard IFS Food Quality System: In accordance with IFS Standards 6. Additivi: Conformi al Reg. CE 1333/2008 e succ. modifiche Additives: In accordance with Reg. EC 1333/2008 and subsequent modifications and additions 7. HACCP: Conforme ai requisiti del Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 178/2002 HACCP: In accordance with Reg. EC 852/2004, Reg. EC 853/2004 and Reg. EC 178/2002 8. Biologico: Codice Operatore IT BIO 023 - CC QI 0190A, Reg. CE 848/18, Reg. CE 889/08 e succ. modifiche Organic: CB Code IT BIO 023 - CC QI 0190A, in accordance with Reg. EC 848/18, Reg. EC 889/08 and s.m.a. 9. Norme di buona Fabbricazione: Conformi ai requisiti GMP Edo spa Good Manufacturing Procedures: In accordance with Edo's GMP 10. Prodotto e confezionato da: EDO s.p.a. viale Aldo Moro 14, Calcio (BG) ITALIA Made and packed by: EDO s.p.a. viale Aldo Moro 14, Calcio (BG) ITALIA	
---	---

Redatto e approvato da / Drafted and approved by
Dr. Luigi Facchinetti
Data di emission / Issuing date: rev00 07/03/2023

