

SORBETTO ALL'ARANCIA_8 cf x 3 pz**1. CARATTERISTICHE - CHARACTERISTICS**

Descrizione Description	Sorbetto all'arancia su stecco Multipacco 210 g (3 pezzi da 70 g cad) Orange sorbet on stick Multipack 210 g (3 pieces of 70g each)
Ingredienti Ingredients	Succo di arancia rossa (45%), acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, succo di limone, stabilizzante (E410) Orange juice (45%), water, glucose syrup, sugar, lemon juice, stabilizer (E410)
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 - Consumer unit:		Unità scatola - Case:	
Codice EAN EAN code	To be defined	Codice a barre scatola EAN code	To be defined
Imballo primario Primary packaging	PAP 22	N. unità consumatore N. consumer units	8
Peso singolo imballo primario (g) Weight of primary packaging (g)	1.3	Chiusura scatola Casesealing	Carta gommata Glued paper
Altro (materiale, peso in g) Other (composition, weight in g) Stecco / Stick Paletta / Spoon	FOR 50 1.2	Scatola Case	PAP 20
Imballo secondario Secondary packaging	PAP 21	L x P x H (mm)	178 x 275 x 211
Peso imballo secondario (g) Weight of secondary packaging (g)	45	Numero cartoni per m³ Number of cases per m³	97
L x P x H (mm)	170 x 101 x 65	Peso scatola (g) Weight of case (g)	141
Peso lordo (g) Gross weight (g)	264	Peso lordo (kg) Gross weight (kg)	2.25
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	23		
Totale strati N° of layers	9		
Totale cartoni per bancale Cases per pallet	207		
L x P x H (mm), bancale incluso L x W x H (mm), pallet included	1000 x 1200 x 2049		
Codice a barre bancale Pallet Barcode			
Altro Other			

SORBETTO ALL'ARANCIA_8 cf x 3 pz**3. ANALISI - ANALYSIS**

Valori nutrizionali medi Nutritional average values	per 100g di prodotto finito for 100g of finished product	per 70g di prodotto finito for 70g of finished product
Energia / Energy	394 kJ – 94 kcal	276 kJ – 66 kcal
Grassi / Fat	0.1 g	< 0.1 g
- di cui: acidi grassi saturi / of which: saturated fat	0.0 g	0.0 g
Carboidrati / Total Carbohydrates	25.2 g	17.6 g
- di cui: zuccheri / of which: total sugars	20.2 g	14.1 g
Fibra / fiber	0.3 g	0.2 g
Proteine / Proteins	0.4 g	0.3 g
Sale / Salt	0.00 g	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/25 g Absent / 25 g	
Listeria monocyt.	Assente/25 g Absent / 25 g	

4. ALLERGENI - ALLERGENS

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

5. DICHIARAZIONI DI CONFORMITA' – CONFORMITY STATEMENTS

- 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
- 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
- Etichettatura:** Conforme al Reg. UE 1169/2011
Labelling: In accordance with Reg. UE 1169/2011
- 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
- Sistema Qualità:** Conforme ai requisiti dello standard IFS Food
Quality System: In accordance with IFS Standards
- Additivi:** Conformi al Reg. CE 1333/2008 e succ. modifiche
Additives: In accordance with Reg. EC 1333/2008 and subsequent modifications and additions
- 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
- Norme di buona Fabbricazione:** Conformi ai requisiti GMP Edo spa
Good Manufacturing Procedures: In accordance with Edo's GMP
- 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

Scheda tecnica provvisoria/Temporary data sheet

Data di emissione / Issuing date: rev01 21/11/2025