




Scheda tecnica prodotto

105724 Sacchetti fondo quadro Anicementa g 150 x 20

Descrizione:	Confetti all'anice e menta			
Ingredienti:	Zucchero, sciroppo di glucosio, amido modificato di mais, estratto di liquirizia, destrosio, gelatina alimentare; addensante: gomma arabica; amido di riso, estratto naturale di anice, olio essenziale di menta, aromi			
Termine minimo di conservazione:	Non necessario, regolamento UE n. 1169/2011 viene comunque indicato un termine di 4 anni			
Lotto di produzione:	Indicato sul retro del sacchetto			
Stoccaggio:	non sovrapporre più di 6 imballi			
Temperatura:	+12/+22°C			
Umidità:	55/65%			
Informazioni nutrizionali per 100g:	Energia	1588 kJ	pari a: 374 kcal	
	Grassi:	0,0 g	di cui acidi grassi saturi 0,0g	
	Carboidrati:	93,0 g	di cui zuccheri 87,1 g	
	Proteine	0,40 g		
	Sale:	0,04 g		
Packaging:	Unità consumatore: 1 sacchetto fondo quadro da g 150			
Confezione:	20 sacchetti a fondo quadro in scatola americana di cartone ondulato			
Imballo:	1 scatola all'americana di cartone ondulato			
Bancale:	144 cartoni - pallet monoprodotto			
Composizione bancale:	6 numero di strati		24 imballi per strato	
Contenuto bancale:	= 2880 sacchetti a fondo quadro			
Supporto imballi:	Pallet EPAL (mm 800 x 1200) - stabilizzato con film estensibile			
Codifica:	Codice interno	Codice EAN		
Unità consumatore:	105719	8000635057198		
Confezione:	105724	8000635057242		
Imballo:	105761	08000635057617		
Dimensioni medie (mm):	Lunghezza	Larghezza	Altezza	Volume (dm3)
Unità consumatore:	173	78	34	0,459
Confezione:	195	195	195	7,415
Imballo:	195	195	195	7,415
Bancale:	1200	800	1320	1267,200
Pesi medi (kg):	Peso lordo	Peso dichiarato		
Unità consumatore:	0,163	0,150		
Confezione:	3,250	3,000		
Imballo:	3,250	3,000		
Bancale:	488,000	432,000		

Requisiti Legali:	Caratteristiche fisiche:
Conforme ai Regolamenti:	Stato: Solido
Reg.(UE)n.1169/2011	Forma: Discoidale
Reg.(UE)n.1334/2008	Caratteristiche organolettiche:
Reg.(UE)n.1129/2011	Gusto: Anice, menta, liquirizia
	Colore: Bianco
	Caratteristiche microbiologiche:
	lieviti e muffe: < 2*10 ³ (ufc/g)
	c.aerobica tot: < 10 ⁴ (ufc/g)
	Caratteristiche chimiche:
	Vedi requisiti legali



IMPRESA STORICA D'ITALIA

