

INFORMAZIONI COMMERCIALI DI PRODOTTO/ PRODUCT INFORMATION

AZIENDA/COMPANY

**CANNOLIFICIO MONGIBELLO srl S.P. 4/II Belpasso-Nicolesi, 21 95032 Belpasso (CT)**

DESCRIZIONE PRODOTTO (come da etichetta)

**CANNOLI NORMALI CON INTERNO  
AL CIOCCOLATO PZ. 100**

PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO IN OLIO DI PALMA FRAZIONATO

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00"; vino; zucchero; strutto raffinato; **uova** intere pastorizzate; sale; cacao amaro in polvere; aromi.

**Può contenere tracce di frutta secca a guscio; latte; soia; sesamo.**

INGREDIENTS

CONFECTIONARY PRODUCT FRIED IN PALM OIL FRACTIONATED

Soft **wheat** flour type "00"; wine; sugar; refined lard; pasteurized whole **eggs**; salt; unsweetened cocoa powder ; flavourings.

**May contain traces of nuts; milk; soy; sesame.**

INGREDIENTI COPERTURA

Semilavorato al cacao

Zucchero, grassi vegetali non idrogenati (palmisti), cacao magro in polvere (20%), emulsionante (lecitina di **SOIA E 322**), aroma (vanillina).

**Possibili tracce di: latte e frutta a guscio.**

COVER INGREDIENTS

Semi-finished cocoa product

Sugar, fractionated vegetable fats (palm kernel), fat reduced cocoa powder (20%), emulsifier: (**SOY** lecithin E 322), flavouring ( vanillin).

**May contain possible traces of: milk and nuts.**

CODICE EAN / CODE EAN

////////////////////

CONFEZIONE /PACKAGING

**prodotto sfuso in sacchetto di polietilene  
bulk in a polyethylene bag**

CONTENUTO IN PZ./ NUMBER OF PIECES

**100 pz.**

LUNGHEZZA, PESO E DIAMETRO DEL PRODOTTO (circa) L (cm.) 12/12,5 P (gr.) 30 D (mm.) 21  
LENGTH, WEIGHT AND DIAMETER OF THE PRODUCT -----

CODICE D'USO AZIENDALE / CODE ARTICLE

**78**

SCADENZA/ SHELF-LIFE

**1 anno dalla data di produzione**

**1 year from production date**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS**

PRODOTTO DOLCIARIO FRITTO- FRIED CONFECTIONARY PRODUCT

COLORE CHIARO- CROCCANTEZZA TIPICA DEL PRODOTTO- NON MOLTO DOLCE DI SAPORE

GOLDEN COLOR – CRISP TYPICAL OF THE PRODUCT – NOT MANY SWEET TASTE

**IMBALLI/ PACKAGING**

TIPO IMBALLO / TYPE OF PACKING

**Cartone (rif. RX) / BOX (R X)**

DIMENSIONE COLLO /SIZE OF BOX

H (cm) **25** L (cm) **39** P (cm) **26**

**PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZING**

TIPO PALLET / INFO PALLET

**Europallet – 80 x 120**

STRUTTURA PALLET n. strati / BOXES FOR LAYER

**9 colli x strato – 7 strati x pallet**

ALTEZZA PALLET ( escluso la pedana)/ PALLET HEIGHT (PALLET EXCLUDED)

**1,75 metri**

**DATI DI NATURA FISCALE/ TAX INFO**

ALIQUOTA I.V.A. (ONLY FOR ITALY)

**10%**

**CONTROLLI QUALITA' EFFETTUATI / QUALITY CHECKS**

- Applicazione del sistema HACCP sull'intero processo di produzione e analisi su prodotto finito.
- Application of HACCP on the whole process of production and analysis on the finished product.
- Sistema di gestione per la sicurezza alimentare conforme alla norma UNI EN ISO 22000:2005 e 22000:2010
- Food safety management system UNI EN ISO 22000:2005 e 22000:2010

**SCADENZA / SHELF-LIFE**

- 12 mesi
- 12 months

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE / CONSERVATION**

- Tenere in luogo asciutto e lontano da fonti di calore
- Keep in a cool and dry place far by heat

**UNITA' DI VENDITA' / UNIT FOR SALE**

- Prodotto sfuso in cartoni da kg. 3,1 (peso netto) /Bulk in box of kg.3,1 ( net weight)

**MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / MODE OF PACKAGING**

- Imballaggio Primario: sacchetto di polietilene all'interno del cartone / Primary packaging: polyethylene bag inside the box

**ETICHETTATURA / LABELING**

- Etichetta adesiva riportante le indicazioni previste dal D.lvo 109/92 e successive modifiche ed integrazione nonché data di confezionamento e scadenza.
- Sticker with the information provided by D.Lvo 109/92 and subsequent amendments and additions as well as packaging and expiry.

**IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO / INFORMATION ON LOT**

- Identificato con un numero che indica la progressione della produzione giornaliera seguita dalla data di scadenza espressa in gg/mm/aa
- Identified with a number indicating the progression of daily production followed by the date of expiry in day/month/ year

