

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET / TECHNISCHES DATENBLATT

COPPA AL CACAO CON PANNA

200g

Codice produttore / Supplier code / Lieferantencode:

65196

Produttore / Manufacturer / Hersteller:

Zott SE & Co. KG

Indirizzo produttore / Manufacturer address / Herstelleradresse:

Georg-Zott-Str. 1 – D-86690 Mertingen – Germany

Bollo CE / EC health mark / CE-Kennzeichnung:

DE BY 77721 EG



DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

IT: Dessert al cacao con panna montata.

EN: Cocoa dessert, topped with whipped cream.

DE: Kakaodessert mit aufgeschlagener Sahne.

CARATTERISTICHE SENSORIALI / TASTING NOTES / SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Aspetto esterno / External appearance / Äußeres Erscheinungsbild:

IT: budino dalla texture liscia e lucida, colore tipico, ricoperto da panna montata. / EN: pudding with smooth, shiny structure, colouring variety-specific; topped with whipped cream. / DE: Pudding mit glatter, glänzender Struktur, je nach Sorte unterschiedliche Farbtönung; mit aufgeschlagener Sahnehaube.

Aspetto interno / Internal appearance / Inneres Erscheinungsbild:

-

Consistenza / Texture / Konsistenz:

-

Sapore e odore / Taste and smell / Geschmack und Geruch:

IT: tipico. / EN: variety-specific. / DE: typisch je nach Sorte.

INGREDIENTI / INGREDIENTS / ZUTATEN

IT: **Siero del latte**, **panna** (11%), **latte** scremato, amido modificato, cacao in polvere a basso contenuto di grassi (1,1%), grassi vegetali (palma, cocco), amido, sciroppo di glucosio, gelatina, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba, gomma di guar; emulsionanti: acido lattico, mono- e digliceridi degli acidi grassi. Panna montata con azoto.

EN: **whhey**, **cream** (11%), sugar, skimmed **milk**, modified starch, fat-reduced cocoa powder (1,1%), vegetable fats (palm, coconut), starch, glucose syrup, gelatine, thickeners: carrageenan, locust bean gum, guar gum; emulsifier: lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids. Cream whipped with nitrogen.

DE: **Molkenerzeugnis**, **Sahne** (11%), Zucker, **Magermilch**, modifizierte Stärke, fettarmes Kakaopulver (1,1%), pflanzliche Fette (Palm, Kokos), Stärke, Glukosesirup, Speisegelatine, Verdickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl; Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren. Sahne mit Stickstoff aufgeschlagen.

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE

Energia / Energy / Energie	392 kJ / 93 kcal
Grassi / Fat / Fett	2,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	16,4 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	13,0 g
Proteine / Protein / Eiweiß	1,2 g
Sale / Salt / Salz	0,07 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICS INFORMATION / LOGISTISCHE INFORMATIONEN

Unità / Unit / Einheit:	IT: Cartone / EN: Carton / DE: Karton
Pezzi per unità / Pieces per unit / Stück pro Einheit:	24
Unità per bancale / Units per pallet / Einheiten pro Palette:	126
Peso lordo bancale / Gross pallet weight / Bruttogewicht	638,0 kg
Palette:	604,8 kg
Peso netto bancale / Net pallet weight / Nettogewicht Palette:	14
Strati per bancale / Layers per pallets / Schichten pro Palette:	9
Unità per strato / Units per layer / Einheiten pro Schicht:	

CODICI / CODES / CODES



EAN pezzo / piece / Stück:
4014500519524

GTIN unità / unit / Einheit:
4014500161969

GTIN bancale / pallet / Palette:
-

GS1-128:
-

DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN



Unità / Unit / Einheit:
Lunghezza / Length / Länge: 40 cm
Larghezza / Width / Breite: 26,7 cm
Altezza / Height / Höhe: 11,8 cm



Bancale (incl. legno) / Pallet / Palette:
Lunghezza / Length / Länge: 120 cm
Larghezza / Width / Breite: 80 cm
Altezza / Height / Höhe: 171 cm

T.M.C. / SHELF LIFE / HALTBARKEIT

IT: 34 giorni.
EN: 34 days.
DE: 34 Tage.

ISTRUZIONI DI GESTIONE / HANDLING INSTRUCTIONS / HANDHABUNGSANWEISUNGEN

IT: Temperatura di conservazione: max. +4 °C.
EN: Storage temperature: max. +4 °C.
DE: Lagertemperatur: max. +4 °C.