

Leone

Torino 1857



Pastiglie Leone s.r.l.

Via Italia, 46 - 10093 Collegno (TO) - Italia

Telefono: +39 011 48 47 59 ric.aut. - Fax +39 011 48 27 64

www.pastiglieleone.com e-mail: info@pastiglieleone.com



PASTIGLIE ANICE

Specifiche Tecniche

| | |
|----------------------------------|--|
| CODICE INTERNO | 02.0104 Pastiglie sfuse 3kg, 02.01404 espositore 18pz pastiglie in scatoletta 30g 02.01180 espositore 54pz scatolette assortite da 30g 02.01271 espositore 18pz lattine "classiche" gusti assortiti 02.01054 espositore 9pz pastiglie in lattina "classica" 45g |
| CODICE EAN | 8005028001048 contenitori 3kg 8005028014048 espositore 18 pz scatolette 30g, 8005028111044 singola scatoletta 30g 8005028011801 espositore 54pz scatolette 30g assortite dissetanti 8005028010545 espositore 9pz lattine "classiche", 8005028012044 singola lattina "classica" 45g 8002028012716 espositore 18 pz lattine "classiche" assortite |
| DESCRIZIONE | Pastiglie all' anice. Prodotto alimentare di confetteria ottenuto dalla miscelazione di zucchero, sostanze addensanti naturali ed essenze e successiva essiccazione. |
| PREGI | Le Pastiglie sono il prodotto di confetteria più antico e caratteristico della ditta Pastiglie Leone. Sono attualmente prodotte in un'ampia varietà di gusti, con un'attenta scelta di essenze di agrumi ed aromi, per far risaltare la fragranza ed il profumo dei vari gusti. Le piacevoli colorazioni che rendono questo prodotto gradevole alla vista oltre che al palato sono ottenute esclusivamente con colori naturali. Il gusto dell'anice dona a queste Pastiglie un sapore dolce e persistente. PRODOTTO VEGANO |
| AVVERTENZE | Nessuna |
| INGREDIENTI | Zucchero. Addensanti: gomma arabica, gomma adragante. Olio essenziale di anice. |
| LEGISLAZIONE | Il prodotto è conforme alle Normative Comunitarie vigenti ed in particolare al Reg. CE n.852/04 , sulle norme H.A.C.C.P per l'igiene dei prodotti alimentari e al Reg. CE 178/2002 , sulla rintracciabilità delle materie e del prodotto finito. |
| STOCCAGGIO | Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto (temperatura 18-20°C e umidità relativa 55-65%), lontano da luce solare diretta e privo di odori estranei. |
| CONSERVAZIONE | Ai sensi del Reg.1169/2011 allegato X comma1, lettera d al prodotto non è richiesto termine minimo di conservazione; tuttavia nelle condizioni di stoccaggio indicate si consiglia di non conservare il prodotto per più di 36 mesi. |
| IMBALLAGGIO | Come gusto singolo , il prodotto è consegnato in contenitori di polietilene del peso netto di 3kg di pastiglie sfuse, oppure in espositori da 18 scatolette in cartone da 30g, oppure in espositori da 9 lattine metalliche da 45g. Il prodotto è anche disponibile in espositori assortiti da 36 scatolette di cartone da 30g (di cui 3 scatolette gusto anice) oppure da 18 lattine da 42g (di cui 3 lattine gusto anice). I materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti. |
| DIMENSIONE E PESO IMBALLI | Espositore 18 scatolette 30g gusto singolo: dimensione 140 x 163 x 73h mm; peso 0,75kg Espositore 9 lattine 45g gusto singolo: dimensione 160 x 130 x 80h mm; peso 0,88 kg Imballo Pastiglie sfuse: dimensione 180 x 180 x 290h mm; peso 3,29 kg |
| PALLETIZZAZIONE | Dimensione Euro Pallet: 80 x 120 x 180h cm Euro Pallet Pastiglie scatolette gusto singolo 18pz: 266 expo (38 expo per piano, 7 piani) Euro Pallet Pastiglie lattine gusto singolo 9pz : 800 espositori; peso 704 kg Euro Pallet Pastiglie sfuse: 150 imballi; peso 493,5 kg |

Leone

Torino 1857



Pastiglie Leone s.r.l.

Via Italia, 46 - 10093 Collegno (TO) - Italia

Telefono: +39 011 48 47 59 ric.aut. - Fax +39 011 48 27 64

www.pastiglieleone.com e-mail: info@pastiglieleone.com



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

| | per 100 grammi | per singola pastiglia (0.5 g) |
|-------------------|-------------------|-------------------------------|
| valore energetico | 1658 kJ/ 390 kcal | 8kJ/ 2 kcal |
| Grassi | 0g | 0g |
| di cui saturi | 0g | 0g |
| Carboidrati | 97g | 0.5g |
| di cui zuccheri | 97g | 0.5g |
| Fibre | 0.7g | 0g |
| Proteine | 0g | 0g |
| Sale | <0.01g | 0g |

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

| | unità di misura | valori standard |
|---------------------|-----------------|-----------------|
| umidità | % | 1.3 ± 0.4 |
| pH | - | 4 – 5 |
| attività dell'acqua | - | 0.65 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | unità di misura | valori standard |
|-------------------------|-----------------|-----------------|
| carica batterica totale | U.F.C. / g | <1000 |
| lieviti | U.F.C. / g | <100 |
| muffe | U.F.C. / g | <100 |

ALLERGENI

(Reg.1169/2011 All.II ; Dir. 2003/13/CE, 2003/89/CE, 2006/142/CE)

| | Presenti | Note |
|---|----------|---|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | No | Presente nel Prontuario AIC edizione 2021-2022 (*) |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | No | |
| Pesce e prodotti a base di pesce | No | |
| Uova e prodotti a base di uova | No | |
| Soia e prodotti a base di soia | No | |
| Latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio | No | |
| Frutta a guscio e derivati | No | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No | |
| Lupino e prodotti a base di lupino | No | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | No | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | No | |
| Senape e prodotti a base di senape | No | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | No | |

(*) **Prontuario AIC degli Alimenti**: pubblicazione annuale dell'**Associazione Italiana Celiachia** che costituisce una guida alla scelta di alcuni alimenti ritenuti da AIC con un contenuto di glutine inferiore a 20 ppm (mg/kg).