



### SCHEDA TECNICA

<b>Nome del prodotto:</b>	Caps. solub. Ginseng amaro OCS 50pz			
<b>Codice del prodotto:</b>	PF2219			
<b>Formato:</b>	Scatola in cartone contenente 50 capsule da 5 g			
<b>Descrizione, composizione e origine del prodotto:</b>	PREPARATO PER BEVANDA Istantanea AL CAFFÈ E GINSENG DA ZUCCHERARE IN CAPSULA OCS INGREDIENTI: Sciroppo di glucosio, grassi di cocco non idrogenati, caffè istantaneo 20,0%, aromi, proteine del latte, cacao in polvere, emulsionante: E471, stabilizzante E340ii, ginseng in polvere 0,1%. SENZA GLUTINE			
<b>Imballaggio:</b>	n° capsule/cartone	Peso netto	Dimensioni cartone (mm)	Peso lordo cartone
	50	0.25 kg	258X192X119	0.65 kg
	n° cartoni/strato di pallet	n° cartoni/pallet	Altezza pallet (inclusa pedana da 15cm)	Peso lordo pallet (inclusa pedana da 24 kg)
	18	252	Circa 181 cm	Circa 185 kg
<b>Distribuzione:</b>	Distribuito attraverso canale Vending-OCS			
<b>Condizioni di immagazzinamento:</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto			
<b>Vita di scaffale prevista:</b>	36 mesi dalla data di produzione			
<b>Etichettatura:</b>	Conforme al Reg. UE 1169/2011			
<b>Etichettatura ambientale:</b>	Bustina: C/LDPE90-PLASTICA – Cartone: PAP20-CARTA – Capsula: RIFIUTO MISTO-INDIFFERENZIATA Cartone: PAP20-CARTA			
<b>Preparazione:</b>	Capsula monodose per 40-50 cc di acqua.			
<b>Documenti richiesti:</b>	Per il packaging del prodotto finito dichiarazioni di conformità			
<b>Prodotto conforme a:</b>	Codex Alimentarius Rev. 2020 "General Principle of food Hygiene", Reg. UE 178/2002, Reg. UE 852/2004, Reg. UE 1935/2004.			

#### Etichetta nutrizionale

(valori medi per 100g di prodotto)

Dati	Per 100 g
Valore energetico	2063kJ/494kcal
Grassi	26 g
Di cui: acidi grassi saturi	23 g
Carboidrati	56 g
Di cui: zuccheri	7 g
Proteine	6.3 g
Sale	0,17 g
<b>Caratteristiche Fisiche</b>	
Umidità	< 4%
<b>Caratteristiche Chimiche e Biologiche</b>	
Sostanze allergeniche	Latte e derivati (Allegato II Reg. UE 1169/2011)
Metalli pesanti	Reg. UE 2023/915 e succ. agg
Parametri microbiologici	Carica batterica totale < 10.000 CFU/g Enterobatteriacee < 10 CFU/g Muffe e lieviti < 100 CFU/g Stafilococchi aurei < 100 CFU/g


**GINSENG  
AMARO**

## TECHNICAL SHEET

<b>Product name:</b>	COFFEE AND BITTER GINSENG Soluble capsules - OCS			
<b>Product code:</b>	PF2219			
<b>Packaging format:</b>	Carton box containing 50 capsules of 5g.			
<b>Description, composition and origin of the product:</b>	PREPARATION FOR INSTANT COFFEE AND GINSENG DRINK TO BE SUGERATED IN OCS CAPSULE INGREDIENTS: glucose syrup, non-hydrogenated coconut fat, instant coffee 20.0%, flavours, proteins milk, powdered cocoa, emulsifier: E471, stabilizer E340ii, ginseng powder 0.1%. GLUTEN FREE			
<b>Packaging:</b>	n. capsules /box	Net weight	Box size (mm)	Box gross weight
	50	0.25 kg	258X192X119	0.65 kg
<b>Packaging:</b>	Boxes number per pallet's layer	Boxes number per pallet	Pallet height (pallet included)	Pallet Gross weight (pallet included)
	18	252	About 181 cm	About 185 kg
<b>Distribution:</b>	Distributed via Vending-OCS			
<b>Storage Condition:</b>	Keep cool and dry.			
<b>Shelf life:</b>	36 months from production date			
<b>Labeling:</b>	Compliant to Reg. UE 1169/2011			
<b>Environmental labelling:</b>	Pouch: C/LDPE90- PLASTIC – Carton box: PAP20- PAPER – Capsule: MIXED WASTE Box: PAP20- PAPER			
<b>Preparation:</b>	Single-dose capsule for 40-50 cc of water.			
<b>Documentation required:</b>	For final product packaging, declaration of compliance.			
<b>Product complies with:</b>	Codex Alimentarius Rev. 2020 "General Principle of food Hygiene", Reg. UE 178/2002, Reg. UE 852/2004, Reg. UE 1935/2004.			

Nutrition Declaration (Average facts per 100g)	
Nutrient	Per 100 g
Energetic value	2063kJ/494kcal
Fats	26 g
Of which: saturates	23 g
Carbohydrates	56 g
Of which: sugars	7 g
Proteins	6.3 g
Salt	0,17 g
Energetic value	2063kJ/494kcal
Physical characteristics	
Moisture	< 4%
Chemical and Biological characteristics	
Allergenic substances	Milk and derivate (Allegato II Reg. UE 1169/2011)
Heavy metals	Reg. UE 2023/915 e succ. agg
Microbiological parameters	Total bacterial load < 10.000 CFU/g Enterobacteriaceae < 10 CFU/g Molds and yeasts < 100 CFU/g Stafilococchi aurei < 100 CFU/g

