



ERIKA EIS Srl - via Don Guetti, 16
38075 Fivavé (TN)

MISCELA 1500 g Fragola

cod. PF: 99352

Pagina 1 di 2

Rev. 01 del 05/06/17

1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Miscela per gelato alla Fragola

2 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Don Guetti 16, 38075 Fivavé (TN) - BOLLO CEE: IT 42 025 CE

3 FORMATI

Sacchetto da 2 l

4 PESI DICHIARATI

1500 g

5 INGREDIENTI

LATTE scremato reidratato, fragole (31,5 %), zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, destrosio, succo di limone, fibre vegetali, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), alginato di 1.2 propandiolo (E405), metilcellulosa (E461); acidificante: acido citrico (E330).

6 SHELF -LIFE

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sull'etichetta applicata sul lato del sacchetto
TMC: 24 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: inferiore -18°C

Non consumare oltre la data impressa sull'etichetta. Prodotto destinato esclusivamente ad uso professionale.

7 LOTTO

Descrizione del codice: termine minimo di conservazione definito da giorno, mese e anno

8 IMBALLAGGI PRIMARI

Descrizione:

Sacchetto in amilene da 2 l (dimensioni in mm: 105x380 h) termosaldato

Tipo di atmosfera: standard

9 IMBALLAGGI SECONDARI E BANCALIZZAZIONE

Cartone da 6 sacchetti (dimensioni 300x245x170)

Cartoni per strato: 12

Numero strati : 4

Cartoni per bancale: 48

Unità per bancale: 48

10 ISTRUZIONI PER L'USO

Conservare a - 20 °C e scongelare in frigo a +4 °C per circa 24 ore. Il prodotto scongelato può essere conservato per 5 giorni in frigo a + 4 °C nella confezione originale sigillata. Una volta aperto il sacchetto, utilizzare completamente la miscela. Non ricongelare il prodotto scongelato.

11 CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO FINITO (valide per tutta la vita commerciale del prodotto):

A – Allergeni

	Presenza/Assenza (+/-)	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte	+	



ERIKA EIS Srl - via Don Guetti, 16
38075 Fiavé (TN)

MISCELA 1500 g Fragola

cod. PF: 99352

Pagina 2 di 2

Rev. 01 del 05/06/17

Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
SO ₂ e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	-	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

*Possibilità di contaminazione crociata

Non contiene glutine.

B - Valori nutrizionali medi da utilizzarsi per l'etichetta nutrizionale (dati medi riferiti a 100 g di prodotto)

	g/100 g prodotto
Valore Energetico	657 kJ / 156 kcal
Grassi	2,9 g
di cui Acidi Grassi Saturi	2,7 g
Carboidrati	31 g
di cui Zuccheri	28 g
Proteine	1,7 g
Sale (g sodio x 2.5)	0 g
Fibre	1,3 g

I dati nutrizionali sono stati ottenuti dal calcolo in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime (vedi D.L. n. 77 dd. 16/02/93).

C - OGM

Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati e non contiene organismi geneticamente modificati né i loro derivati e non si riferisce quindi alle norme per l'etichettatura relative ai regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE.

D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

Aspetto	Gradevole, liscio; con presenza di semi del frutto
Colore	Rosato
Odore	Delicato di fragola
Sapore	Delicato di fragola
Consistenza	Liquida, densa (dopo scongelamento)

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

E - Caratteristiche microbiologiche

Parametri microbiologici	Limiti	
	m	M
Carica microbica UFC/g	10.000	100.000
Enterobacteriaceae UFC/g	10	100
Stafilococchi aurei UFC/g	10	100
Listeria monocytogenes UFC/ 25 g	assenza in 25 g	
Salmonella spp UFC/ 25 g	assenza in 25 g	
Risultato:	<= m	Soddisfacente
	Tra m e M	Accettabile
	>= M	Non soddisfacente

Documento generato da computer, che non necessita di firma per approvazione.
Questa revisione annulla e sostituisce la precedente.