



BARATTOLO 350g NOCCIOLA ALTAQUOTA

ERIKA EIS Srl - Via Don Guetti, 16
38075 - Fivè (TN)

CODICE ARTICOLO: 61404

Rev. 01 del 15/09/2016

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gelato alla nocciola

2. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

3. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI

Peso: 350g

4. INGREDIENTI

LATTE fresco pastorizzato intero alta qualità (60%), zucchero, NOCCIOLE (9%), PANNA (6%), proteine del LATTE, sciroppo di glucosio, destrosio, granella di NOCCIOLE (1%), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), gomma di guar (E412), carragenina (E407).

5. T.M.C. (MODALITÀ INDICATA IN ETICHETTA)/SHELF LIFE

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sul bordo della vaschetta con marcatore a getto di inchiostro a microcaratteri.

Shelf life: 18 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: < - 18°C

6. ISTRUZIONI PER L'USO

Conservazione: conservare a temperatura < - 18°C.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

7. LOTTO

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

8. IMBALLAGGIO

Primario Barattolo in cartoncino 100% fibra vergine accoppiato a polietilene 280+20g/mq (dimensioni: 600*400*585h);
Coperchio in cartoncino in pura cellulosa accoppiato a polietilene 240+20g/mg con anello in pura cellulosa in multistrato stampata e verniciata;
Sigillo di carta groffata accoppiata a polietilene 55g/mq termosaldato su barattolo

Secondario Cartone (dimensioni in mm: 350*170*125h) contenente 5 barattoli

Cartoni per strato	14
Numero strati	5
Cartoni per bancale	70
Unità per bancale	350
Modulo pallet	70 crt + 70 crt

Tipo di atmosfera Standard

9. CODICE EAN

8-013959-61404-6

10. 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	+	
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	+	
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-

Documento generato da computer, che non necessita di firma per approvazione. La presente annulla e sostituisce le precedenti revisioni





BARATTOLO 350g NOCCIOLA ALTAQUOTA

ERIKA EIS Srl - Via Don Guetti, 16
38075 - Fivè (TN)

CODICE ARTICOLO: 61404

Rev. 01 del 15/09/2016

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
SO2 e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	-	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-
*Possibilità di contaminazione crociata		

11. OGM

Il prodotto non contiene OGM e/o prodotti derivati e, pertanto, risulta conforme ai requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti dalla legislazione in vigore.

12. TABELLA NUTRIZIONALE PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Valore Energetico (KJ / Kcal)	886 kJ / 212 Kcal
Grassi	11 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	3.6 g
Carboidrati	24 g
di cui Zuccheri	23 g
Proteine	4.2 g
Sale (g sodio x 2.5)	0 g

I dati nutrizionali sono stati ottenuti dal calcolo in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime

13. DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	gradevole, liscio; il dosaggio forma delle creste che si uniscono centralmente in un ciuffo ben definito. La superficie è decorata con granella di nocciole.
Colore	beige
Odore	Leggere note di tostatura tipiche della pasta nocciola
Consistenza	morbida e cremosa
Sapore	tipico della nocciola, con note leggere di latte

14. CARATTERISTICHE SALIENTI DEL PRODOTTO

Pasta di nocciole italiane 100%
Latte fresco alta qualità proveniente dalle montagne del Trentino Alto Adige
Senza glutine
Senza aromi, senza coloranti, senza conservanti

15. CARATTERISTICHE FISICHE

Overrun max 40%

16. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	LIMITI	U.M.
Conta delle colonie a +30°C:	20.000	UFC/g
Enterobatteri:	100	UFC/g
Stafilococchi aurei	50	UFC/g
Listeria monocytogenes:	assenza in 25g	
Salmonella spp	assenza in 25g	
Risultato:	</= m Tra m e M >/= M	Soddisfacente Accettabile Non soddisfacente

Appr. R&S
Giulia Degli Esposti

Appr. RGQ
Carlo Cazzolli

Appr. Direzione
Luciano Degli Esposti

Documento generato da computer, che non necessita di firma per approvazione. La presente annulla e sostituisce le precedenti revisioni

