



BARATTOLO 300g FIORDILATTE SENZA LATTOSIO Cobranding MILA

Pagina 1 di 2

ERIKA EIS Srl - Via Degasperi, 12/A
38075 - Fivè (TN)

CODICE ARTICOLO: 69411

Rev. 04 del 28/06/2019

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gelato alla panna senza Lattosio (Lattosio < 0,1 %)

2. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Degasperi, 12/A, 38075 Fivè (TN) - BOLLO CEE: IT L2EOU CE

3. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI

Peso: 300g

4. INGREDIENTI

LATTE fresco pastorizzato intero alta qualità (54%), PANNA fresca (15%), zucchero, proteine del LATTE, maltodestrine, sciroppo di glucosio, destrosio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), gomma di guar (E412), carragenina (E407).
Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. Adatto a tutte le persone intolleranti al lattosio.

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

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sul bordo del coperchio 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: Ø 97/74 mm * 106 h mm);
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: 310*205*118h) contenente 6 barattoli

Cartoni per strato	12
Numero strati	6
Cartoni per bancale	72
Unità per bancale	432
Modulo pallet	72 crt + 72 crt

Tipo di atmosfera Standard

9. CODICE EAN

8-013959-69711-7 (per il prodotto ERIKA)

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 300g FIORDILATTE SENZA LATTOSIO Cobranding MILA

ERIKA EIS Srl - Via Degasperi, 12/A
38075 - Fivà (TN)

CODICE ARTICOLO: 69411

Rev. 04 del 28/06/2019

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)	793 kJ / 189 Kcal
Grassi	7.6 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	4.6 g
Carboidrati	27 g
di cui Zuccheri	25 g
Lattosio	<0.1 g
Proteine	3.1 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
Colore	bianco naturale
Odore	Leggere note di panna
Consistenza	morbida e cremosa
Sapore	tipico della panna

14. CARATTERISTICHE SALIENTI DEL PRODOTTO

- Latte fresco alta qualità MILA proveniente dalle montagne del Trentino-Alto Adige
- Panna fresca MILA
- Senza lattosio e senza glutine
- Senza aromi, senza coloranti, senza conservanti

15. CARATTERISTICHE FISICHE

Overrun max 65%

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

