



# COPPETTA 80 g VANIGLIA SENZA LATTOSIO

Pagina 1 di 2

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

CODICE ARTICOLO: 34301

Rev. 00 del 19/12/16

## 1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gelato alla vaniglia senza Lattosio

## 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: 80g

## 4. INGREDIENTI

LATTE fresco pastorizzato intero alta qualità (54%), PANNA (15%), zucchero, maltodestrine, sciroppo di glucosio, proteine del LATTE, tuorlo d'UOVO (3%), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), gomma di guar (E412), carragenina (E407); aroma naturale, estratto di vaniglia (0,25%); bacche esauste di vaniglia.

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 cartone (**che rappresenta l'unità di vendita**) con marcatore a getto di inchiostro.

Shelf life: 24 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 *Coppetta in cartone ricoperto da polietilene (dim. esterne: 85 mm diam \* 40 mm h; diametro fondo: 75 mm); coperchio in cartone da polietilene (80 mm diam).*

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 da 21 coppette (dimensioni in mm: 350x170x125h)

Cartoni per strato 12

Numero strati 5

Cartoni per bancale 60

Unità per bancale 60

Tipo di atmosfera Standard

## 9. CODICE EAN

Da definire

## 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





# COPPETTA 80 g VANIGLIA SENZA LATTOSIO

Pagina 2 di 2

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

CODICE ARTICOLO: 34301

Rev. 00 del 19/12/16

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
SO <sub>2</sub> e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> 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)	807 kJ / 192 Kcal
Grassi	8,8 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	5,6 g
Carboidrati	25 g
di cui Zuccheri	23 g
Lattosio	<0,1 g
Proteine	3,3 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 gelato nel dosaggio passa attraverso un beccuccio che divide i due gusti nella coppetta; con presenza di bacche di vaniglia macinate
Colore	giallo non troppo intenso
Odore	delicato di vaniglia
Consistenza	morbida e cremosa
Sapore	note di vaniglia e di uova

## 14. CARATTERISTICHE SALIENTI DEL PRODOTTO

Latte fresco alta qualità Mila proveniente dalle montagne dell'Alto Adige  
Panna fresca Mila  
Senza lattosio e senza glutine  
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	10	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

