


1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gelato alla panna con cialda (13%) e topping all'amarena (6%)

2 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

3 FORMATI

Codice 66008: Scatola contenente 4 coni da 75g

Codice 33908: Scatola contenente 21 coni da 75g

4 PESI DICHIARATI

Codice 66008: 1800g (4 scatole da 300g ciascuna contenenti 4 coni da 75g)

Codice 33908: 1600g (75g x 21)

5 INGREDIENTI

Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità (38%), zucchero, **panna** (10,5%), farina di **grano**, sciroppo di glucosio, grassi vegetali (noce di cocco, palmisti, palma, shea in proporzione variabile), destrosio, **lattosio**, succo di amarena (1,3%), proteine del **latte**, cacao magro in polvere, cacao in polvere, emulsionanti: emulsionanti: E322 (**soia**), E471, stabilizzanti: E410, E412, E407, acidificante: E330, colorante: E150a, estratto di sambuco, aromi, sale.

6 SHELF –LIFE

Codice 66008

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: timbrato nell'apposito spazio sul bordo della scatola in cartoncino teso.

Codice 33908

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

TMC: 12 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: inferiore -18°C

7 LOTTI

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

8 IMBALLAGGI PRIMARI

Descrizione

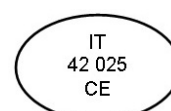
Codice 66008: cono di cartaalluminio con coperchio in cartoncino contenuto in scatola di cartoncino teso

Codice 33908: cono di cartaalluminio con coperchio in cartoncino.

Tipo di atmosfera: standard

9 IMBALLAGGI SECONDARI E BANCALIZZAZIONE

Codice 66008





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

CONO 75g Gusto PANNA AMARENA

cod. PF: 66008 - 33908

Pagina 2 di 4

Rev. 00 del 02/07/2015

Cartone (dimensioni in mm: 375x170x140 h) contenente 6 scatole di cartoncino teso (dimensioni in mm: 130x160x60 h) che contengono 4 coni ciascuna.

Cartoni per strato : 12
Numero strati : 5
Cartoni per bancale : 60
Unità per bancale : 1440 coni

Codice 33908

Cartone (dimensioni in mm: 350x170x125 h) contenente 21 coni

Cartoni per strato : 14
Numero strati : 5
Cartoni per bancale : 70
Unità per bancale : 1470 coni

10 CODICE EAN13

Codice 66008
8-013959-66008-1

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

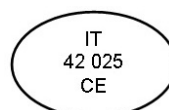
A – Allergeni

	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	+	
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

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

	g/100 g prodotto
Valore Energetico	1133 kJ / 270 kcal
Grassi	12 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	9.1 g





Carboidrati	37 g
di cui Zuccheri	28 g
Fibre	0.8 g
Proteine	3.5 g
Sale (g sodio x 2.5)	<0,01

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

C – Caratteristiche fisiche

Overrun %: MAX 70 %

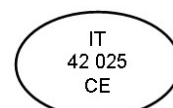
D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

Aspetto	il dosaggio forma un ciuffo ben definito variegato con cioccolato. Decorato con granella di nocciole, amaretti e meringhe.
Colore	gelato di colore giallo pallido variegato con surrogato di cioccolato.
Odore	note di vaniglia, cacao e amaretto.
Consistenza	cremosa e croccante nella cialda.
Sapore	si avvertono note di crema e vaniglia alternate a quelle di cioccolato della copertura.

Confezioni danneggiate: < 0,5 %.

E – Caratteristiche microbiologiche

<u>Parametri microbiologici</u>	Limiti	
	m	M
Conta microbica totale 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





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

CONO 75g Gusto PANNA AMARENA

cod. PF: 66008 - 33908

Pagina 4 di 4

Rev. 00 del 02/07/2015

Numero revisione	Motivo revisione	Appr. RGQ	Appr. R&D	Appr. Direzione
00	Creazione	Carlo Cazzolli	Giulia Degli Esposti	Luciano Degli Esposti

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

