



VASCHETTA SCHWARZWALD

Pagina 1 di 2

Cod: 24647 - 15347

Rev. 01 del 16/09/2019

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

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gelato al gusto Schwarzwald (Gelato al latte e gelato al cacao con variegatura all'amarena)

2. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Degasperi 12/A, 38075 Fivè (TN) - BOLLO CEE: IT L2E0U CE

3. PESO DICHIARATO

2250 g (cod.24647)

3000 g (cod. 15347)

4. INGREDIENTI

LATTE scremato reidratato, zucchero, variegato all'amarena (12 %)(zucchero, sciroppo di glucosio, purea di amarena 20%, acqua, acidificante: acido citrico (E330), estratto naturale di sambuco, stabilizzante: carragenina (E407); aromi), olio di cocco, destrosio, cacao magro in polvere (3,7 %), sciroppo di glucosio, fibre vegetali, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), gomma di guar (E412), carragenina (E407); sale.

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

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sull'etichetta applicata al bordo della vaschetta

Shelf life: 18 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: < - 18°C

Da consumare preferibilmente entro la data impressa sull'etichetta. Prodotto destinato esclusivamente ad uso professionale.

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

Tipo di atmosfera: standard

Primario: Cod. 24647: vaschetta in PS da 3,7 l (dimensioni interne in mm: 254x152x148 h) chiusa con film plastico termosaldato

Cod. 15347: vaschetta in PS da 5 l (dimensioni interne in mm: 334x168x126 h) chiusa con film plastico termosaldato

Secondario: Cod. 24647: Cartone da 1 vaschetta (dimensioni 275x170x160)

Cartoni per strato 19

Numero strati 5

Cartoni per bancale 95

Unità per bancale 95

Cod. 15347: Cartone da 1 vaschetta (dimensioni in mm: 340x175x135 h)

Cartoni per strato 14

Numero strati 5

Cartoni per bancale 70

Unità per bancale 70

9. CODICE EAN13

Cod. 24647: 8013959246472

Cod. 15347: 8013959153477

10. ALLERGENI

	Presenza/Assenza (+/-)	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	-	+



VASCHETTA SCHWARZWALD

Pagina 2 di 2

Cod: 24647 - 15347

Rev. 01 del 16/09/2019

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

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	-	-(nocciole, pistacchi)
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
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)	872 kJ / 208 Kcal
Grassi	9.3 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	6.9 g
Carboidrati	27 g
di cui Zuccheri	27 g
Proteine	3.6 g
Sale (g sodio x 2.5)	0,2 g
Fibre	1.0 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; con variegatura di sciroppo amarena
Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Cremosa
Sapore	Tipico del prodotto

14. CARATTERISTICHE SALIENTI DEL PRODOTTO

Senza glutine

15. CARATTERISTICHE FISICHE

Overrun max 65%

16. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	LIMITI	U.M.
Conta delle colonie a +30°C:	50.000	UFC/g
Enterobatteri:	100	UFC/g
Stafilococchi aurei	50	UFC/g
Listeria monocytogenes:	assenza in 25g	
Salmonella spp	assenza in 25g	

Appr. R&S
Giulia Degli Esposti

Appr. RGQ
Carlo Cazzolli

Appr. Direzione
Luciano Degli Esposti