


1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gelato alla stracciatella

2 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

3 FORMATO

Vaschetta da 1 l

4 PESO DICHIARATO

500 g

5 INGREDIENTI

Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità (52%), **panna** (14%), zucchero, cioccolato (5%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di **soia** (E322), aromi), sciroppo di glucosio, destrosio, **lattosio**, proteine del **latte**, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), gomma di guar (E412), carragenina (E407).

6 SHELF –LIFE

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

TMC: 18 mesi dalla data di produzione.

Temperatura di stoccaggio: inferiore –18°C.

7 LOTTO

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

8 IMBALLAGGIO PRIMARIO

Descrizione:

- **Cod. 60705/61905** Vaschetta in Polipropilene Copolimero trasparente (dim.: 190*128*68h); Coperchio in Polipropilene Copolimero (dim.: 190*128*8.5h); Accoppiati con etichetta IML.
- **Cod. 60305** Vaschetta in Polipropilene Copolimero trasparente (dim.: 195,5*128,5*73h); Coperchio in Polipropilene Copolimero (dim.: 192*125*13.5 h); Accoppiati con etichetta IML.

Tipo di atmosfera: standard.

9 IMBALLAGGIO SECONDARIO E BANCALIZZAZIONE
Cod. 60705/61905

Cartone da 8 vaschette (dimensioni in mm 390x260x140h)

Cartoni per strato	:	9
Numero strati	:	5
Cartoni per bancale	:	45
Unità per bancale	:	360

Cod. 60305

Cartone da 8 vaschette (dimensioni in mm 393x258x165h)

Cartoni per strato	:	9
Numero strati	:	5
Cartoni per bancale	:	45
Unità per bancale	:	360

10 CODICE EAN13 (per il prodotto cod.60705)

8-013959-60605-8


11 CARATTERISTICHE SALIENTI DELLE MATERIE PRIME CARATTERIZZANTI IL PRODOTTO (natura, provenienza)

- Latte intero fresco pastorizzato di alta qualità: proveniente da allevamenti del Trentino.
- Senza aggiunta di coloranti, conservanti ed aromi artificiali (tranne per quelli presenti nelle scaglette).

12 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		+ (nocciole)
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

Non contiene glutine.

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

	g/100 g prodotto
Valore Energetico	858 kJ / 205 kcal
Grassi	8.5 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	5.4 g
Di cui Acidi Grassi Monoinsaturi	2.5 g
Di cui Acidi Grassi Polinsaturi	0.3 g
Carboidrati	29 g
di cui Zuccheri	27 g
Di cui Polioli	-
Di cui Amido	2 g
Fibre	0 g
Proteine	3.3 g
Sale (g sodio x 2.5)	ND
Vitamine e Sali Minerali	ND

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

C – Caratteristiche fisiche

Overrun %: MAX 100 %

D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

Aspetto gradevole, con abbondanti pezzetti di cioccolato; il dosaggio forma due ciuffi ben definiti.
 Colore bianco con presenza di pezzi di cioccolato marrone scuro
 Odore note di latte



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

VASCHETTA 500 g Gusto STRACCIATELLA

cod. PF: 60705-60305-61905

Pagina 3 di 3

Rev. 09 del 20/08/14

Consistenza cremosa
Sapore tipico, note di latte e panna naturali; il cioccolato è di tipo fondente.

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

E – Caratteristiche microbiologiche

<u>Parametri microbiologici</u>	Limiti	
	m	M
Carica microbica totale UFC/g	10.000	100.000
Enterobacteriaceae UFC/g	10	100
Stafilococcus aureus 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

Numero revisione	Motivo revisione	Appr. RGQ	Appr. Direzione
00	Creazione	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
01	Correzione parametri nutrizionali; sostituzione farina di semi di guar con gomma di guar	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
02	Modifica bollo CEE	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
03	Aggiornamento con D.lgs. 114 del 08/02/06; aggiornamento con REG 2073/2005/CE	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
04	Modifica ricetta con redistribuzione degli zuccheri	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
05	Correzione dichiarazione sostanze allergeniche	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
06	Correzione limiti % overrun	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
07	Inserimento nuovo imballo 1 l	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
08	Aggiornamento parametri microbiologici	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
09	Aggiornamento tabella nutrizionale e inserimento tabella allergeni	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti

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