



1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Miscela per gelato al gusto uva

2 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

3 FORMATI

Sacchetto da 2 l

4 PESI DICHIARATI

1500 g

5 INGREDIENTI

Acqua, succo d'uva (20 %), zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, maltodestrine, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), pectina (E440), metilcellulosa (E461); aromi.

6 SHELF -LIFE

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sull'etichetta applicata sul lato del sacchetto

TMC: 24 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: inferiore -18°C

Non consumare oltre la data impressa sull'etichetta. Prodotto destinato esclusivamente ad uso professionale.

7 LOTTI

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

8 IMBALLAGGI PRIMARI

Descrizione:

Sacchetto in amilene da 2 l (dimensioni in mm: 105x380 h) termosaldato

Tipo di atmosfera: standard

9 IMBALLAGGI SECONDARI E BANCALIZZAZIONE

Cartone da 6 sacchetti (dimensioni 300x245x170)

Cartoni per strato : 12

Numero strati : 4

Cartoni per bancale : 48

Unità per bancale : 48

10 ISTRUZIONI PER L'USO

Conservare a -20°C e scongelare in frigo a +4°C per circa 24 ore. Il prodotto scongelato può essere conservato per 5 giorni in frigo a +4°C nella confezione originale sigillata.

Una volta aperto il sacchetto utilizzare completamente la miscela. Non ricongelare il prodotto scongelato.

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


A - Caratteristiche chimiche

Informazioni per gli allergici: ai sensi di quanto prescritto dall'Allegato 1 del Decreto legislativo 114 del 08/02/06 e ss.mm. legislativo 114 del 08/02/06 e ss.mm. e Direttiva 2007/68/CE si dichiara che il prodotto contiene latte e prodotti derivati.

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

Valore energetico	119 kcal/506 kJ
Proteine	0.1 g
Carboidrati	29.0 g
Grassi	0.3 g

I dati nutrizionali sono stati ottenuti dal calcolo in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime (vedi D.L. n. 77 dd. 16/02/93).

C - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

Colore	Violetto
Odore	Delicato di uva
Sapore	Tipico del gusto
Consistenza	Liquida

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

D - Caratteristiche microbiologiche

Parametri microbiologici	Limiti	
	m	M
Carica microbica 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

Numero revisione	Motivo revisione	Appr. RGQ	Appr. Direzione
00	Creazione	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti

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