

**1 DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Gelato alla nocciola

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 litro

4 PESO DICHIARATO

500 g

5 INGREDIENTI

Latte fresco pastorizzato intero di alta qualità (60%), zucchero, **nocciole** (7%), **panna** (3,7%), sciroppo di glucosio, **lattosio**, proteine del **latte**, destrosio, 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

- **Cod. 60704/61904** Vaschetta in Polipropilene Copolimero trasparente (dim.: 190*128*68h); Coperchio in Polipropilene Copolimero (dim.: 190*128*8.5h); Accoppiati con etichetta IML.
- **Cod. 60304** 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. 60704 /61904** Cartone da 8 vaschette (dimensioni in mm 390x260x140h)**Cod. 60304** 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. 60704)

8-013959-60604-1

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

- Latte intero fresco pastorizzato di alta qualità proveniente da allevamenti del Trentino.
- Nocciole italiane.
- Senza aggiunta di aromi e coloranti.

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	872 kJ / 208 kcal
Grassi	10 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	4 g
Di cui Acidi Grassi Monoinsaturi	4.1 g
Di cui Acidi Grassi Polinsaturi	0.5 g
Carboidrati	26 g
di cui Zuccheri	24 g
Di cui Polioli	-
Di cui Amido	1.3 g
Fibre	0 g
Proteine	3.8 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, liscio; il dosaggio forma due ciuffi ben definiti
 Colore beige
 Odore note di latte e nocciola
 Consistenza cremosa
 Sapore note di latte e tipiche di nocciola naturali

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

E – Caratteristiche microbiologiche



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

VASCHETTA 500 g

Gusto NOCCIOLA

(Italia)

cod. PF: 60704-61904-60304

Pagina 3 di 3

Rev. 04 del 28/01/15

Limiti

Parametri microbiologici

	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
01	Aggiornamento con D.lgs. 114 del 08/02/06; aggiornamento con REG 2073/2005/CE	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
02	Correzione limiti % overrun	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
03	Aggiornamento parametri microbiologici	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti
04	Aggiornamento generale scheda	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti

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