ERIKA EIS Srl – Via Degasperi, 12/A
38075 – Fiavè (TN)

VASCHETTA STRACCIATELLA

Cod: 24305-15005-15905

Rev. 9 del 26/08/19

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gelato alla stracciatella

2. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

3. PESO DICHIARATO

2250 g (cod. 24305)
2700 g (cod. 15005)
3000 g (cod. 15905)

4. INGREDIENTI

LATTE scremato reidratato, zucchero, olio di cocco, PANNA (4,5%), cioccolato surrogato (4%)(zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisto), cacao magro, emulsionante: lecitina di SOIA, sciroppo di glucosio,aromi), sciroppo di glucosio, maltodestrine, 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). Può contenere tracce di NOCCIOLE.

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 (cod. 24305-15005) o applicata sul foglio di carta alimentare utilizzato per la copertura (cod. 15905)
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.* 24305: *vaschetta in PS da 3,7 l (dimensioni interne in mm: 225x130x150 h) chiusa con film plastico termosaldato*

Cod. 15005: *vaschetta in PS da 4,5 l (dimensioni interne in mm: 325x135x111 h) chiusa con film plastico termosaldato*

Cod. 15905: *vaschetta in acciaio da circa 5 l (dimensioni interne medie in mm: 330x140x110 h) coperta con foglio di carta alimentare*

Secondario: *Cod.* 24305 : Cartone da 1 vaschetta (dimensioni 275x170x160)

Cartoni per strato	19
Numero strati	5
Cartoni per bancale	95
Unità per bancale	95

Cod. 15005: Cartone da 1 vaschetta (dimensioni in mm: 350x170x125 h)

Cartoni per strato	14
Numero strati	5
Cartoni per bancale	70
Unità per bancale	70

Cod. 15905: Cartone da 1 vaschetta in acciaio (dimensioni in mm: 375x170x140 h)

Cartoni per strato	12
Numero strati	5

Cartoni per bancale 60
Unità per bancale 60

9. CODICE EAN

Cod. 24305: 8013959243055
Cod. 15005: 8013959150508
Cod. 15905: 8013959159059

10. 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	-	-
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)	849 kJ / 202 Kcal
Grassi	8.6 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	7.3 g
Carboidrati	28 g
di cui Zuccheri	24 g
Proteine	3.2 g
Sale (g sodio x 2.5)	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 con grani di cioccolato
Colore	bianco
Odore	Delicato di panna
Consistenza	Cremosa
Sapore	Delicato di panna con note di cioccolato

14. CARATTERISTICHE SALIENTI DEL PRODOTTO

- Senza glutine
- Senza coloranti

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	Appr. RGQ	Appr. Direzione
Giulia Degli Esposti	Carlo Cazzolli	Luciano Degli Esposti