


1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gelato al cacao

2 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

3 FORMATI

Vaschetta da 3,7 l (cod. 24003-24103)

Vaschetta da 4,4 l (cod. 15003)

Vaschetta da 5 l (cod. 15903)

4 PESI DICHIARATI

2250 g (cod. 24003-24103)

2700 g (cod. 15003)

3000 g (cod. 15903)

5 INGREDIENTI

LATTE scremato, zucchero, cacao (6 %), destrosio, olio di cocco, 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 sull'etichetta applicata al bordo della vaschetta (cod. 24003-24103-15003) o applicata sul foglio di carta alimentare utilizzato per la copertura (cod. 15903)

TMC: 18 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:

Cod. 24003-24103: vaschetta in PS da 3,7 l (dimensioni interne in mm: 225x130x150 h) chiusa con film plastico termosaldato

Tipo di atmosfera: standard

Cod. 15003: vaschetta in PS da 4,5 l (dimensioni interne in mm: 320x133x112 h) chiusa con film plastico termosaldato

Cod. 15903: vaschetta in acciaio da circa 5 l (dimensioni interne medie in mm: 330x140x110 h) coperta con foglio di carta alimentare

Tipo di atmosfera: standard

9 IMBALLAGGI SECONDARI E BANCALIZZAZIONE

Cod.: 24003

Cartone da 2 vaschette (dimensioni 300x245x170)

Cartoni per strato : 12

Numero strati : 4

Cartoni per bancale : 48



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

VASCHETTA 2250-2700 g Gusto CACAO

cod. PF: 24003-24103-15003-15903

Pagina 2 di 3

Rev. 10 del 16/08/16

Unità per bancale : 96

Cod.: 24103

Cartone da 1 vaschetta (dimensioni 250x155x170)

Cartoni per strato : 23

Numero strati : 5

Cartoni per bancale : 115

Unità per bancale : 115

Cod.: 15003

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. :15903

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

Cartoni per strato : 12

Numero strati : 5

Cartoni per bancale : 60

Unità per bancale : 60

10 CODICI EAN13

8013959240306 (per i codici 24003-24103)

8013959150308 (per il codice 15003)

8013959159035 (per il codice 15903)

11 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)

Valore energetico	175 kcal/ 733 kJ
-------------------	------------------



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

VASCHETTA 2250-2700 g Gusto CACAO

cod. PF: 24003-24103-15003-15903

Pagina 3 di 3

Rev. 10 del 16/08/16

Proteine	3.3 g
Carboidrati	24.8 g
Grassi	6.9 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 – Caratteristiche fisiche

Overrun %: MAX 65 %

D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

Aspetto	Gradevole, liscio
Colore	Colorazione marrone tipica
Odore	Delicato di cacao
Sapore	Piuttosto intenso di cacao
Consistenza	Cremosa

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

E – Caratteristiche microbiologiche

<u>Parametri microbiologici</u>	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

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