
 <p><b>GELATERIA GHISOLFI</b> di Alessandro Ivan e Roberto LABORATORIO ARTIGIANALE</p>	<h1>Scheda tecnica</h1>	
---	-------------------------	---

Data aggiornamento	Codice Prodotto	Qnt nominale / EAN CODE
20/05/2014	VASCHETTA GELATO COD. 125 GUSTO COCCO	KG. 3 KG. 1,5

## 1. CARATTERISTICHE

Descrizione prodotto	Gelato al latte con latte di cocco
Ingredienti (in ordine ponderale decrescente)	<b>Latte</b> fresco, latte di cocco 20% (acqua, latte di cocco in polvere), <b>latte</b> scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, <b>panna</b> , cocco grattugiato, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari), addensante (farina di semi di carrube e di guar), aroma
Origine materie prime:	Origine ITALIA, UE ed extra UE

## 2. VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr. di prodotto finito per analisi)

		<b>Carboidrati</b>	24g
<b>Energia</b>	753..... kj	<b>Proteine</b>	5g
	179..... kcal	<b>Grassi</b>	7g
		<b>Fibre</b>	0g

## 3. VALORI MICROBIOLOGICI MEDI (conformi al regolamento CE 2073/2005)

PROVA	U.M.	VALORE	METODO di PROVA
Enterobatteriacee	UFC/1gr.	ASSENTE	NF VO8-054 : 1999
Salmonella spp	In 25 g	ASSENTE	UNI EN ISO 6579: 2004
Listeria monocytogenes	In 25 g.	ASSENTE	ISO 11290-1:1996/Amd.1:2004

## 4. SHELF-LIFE / CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Durabilità (TMC):	24 mesi alla temperature consigliata.
Modalità di conservazione:	<p>Conservare In cella frigorifera con temperature inferiori a -18 °C, fino alla data di scadenza indicata sull'etichetta, lontano da sostanze o prodotti materiali che potrebbero contaminarne il gusto.</p> <p>Per la somministrazione mantenere una temperatura di -13/12 °C</p> <p>Una volta aperta la confezione conservare in refrigeratore a -18 °C e consumare entro i 15 giorni.</p>
Packaging primario:	<p>Vaschetta in Polistirolo + master grigio</p> <p>Coperchio PVC (per 3 kg), PS (per 1,5 kg)</p> <p>Per uso alimentare.</p> <p>In conformità ai D.M. 21/03/73 e successive modifiche e direttive CEE sugli imballaggi che vengono a contatto con gli alimenti.</p>
Packaging secondario:	<p>Cartone contenente 1 pezzo.</p> <p>Per 3kg dimensioni cartone: cm 17,7x35,5x12,4 h.</p> <p>Per 1,5 kg dimensioni cartone: cm 16,7x23,1x13 h</p>
Pallettizzazione:	<p>144 cartoni per bancale da 3 kg peso lordo: kg 444,96 (3.090 kg al ct) + bc</p> <p>264 cartoni per bancale da 1.5 kg peso lordo kg 417,12 (1,580 kg al ct) + bc</p>
Trasporto:	Veicoli o containers omologati al trasporto di alimenti, con temperature inferiori a -18°

 <p><b>GELATERIA GHISOLFI</b> di Alessandro Ivan e Roberto LABORATORIO ARTIGIANALE</p>	<h1>Scheda tecnica</h1>	
---	-------------------------	---

## 5. GARANZIE ALIMENTARI FORNITE / CERTIFICAZIONI

Conformità alle norme igieniche vigenti e al D.Lgs 193/07
Assenza O.G.M. (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati. In accordo ai regolamenti 1829/2003 e 1830/2003
Sistema di produzione certificato BRC e IFS
Sistema di gestione qualità secondo lo standard UNI EN ISO 9001:2008
Bollo sanitario: IT 03/210CE

## 6. ETICHETTATURA ALLERGENI - Dir.2003/89/CE

Allegato III bis Dir.2003/13/CE come modificato da DIRETTIVA 2007/68/CE

**FORNITORE:** Laboratorio Artigianale Ghisolfi s.a.s. di Ghisolfi Roberto & C.

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:** VASCHETTA GELATO GUSTO COCCO

ALLERGENI	Presenza nel prodotto *	Nome specifico della sostanza **	Presenza in tracce (contaminazione crociata) ***	Presenza nel sito produttivo ****
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	SCIROPPO DI GLUCOSIO Grano (tracce)		SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		***	SI
Uova e/o prodotti a base di uova	NO		***	SI
Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO			NO
Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO			NO
Soia e/o prodotti a base di soia	NO		***	SI
Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE E DERIVATI		SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci (tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO		***	SI
Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO			NO
Senape e/o prodotti a base di senape	NO			NO
Semi di sesamo e/o prodotti a base di sesamo	NO			NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg espressi in SO2 nel prodotto finito	NO			NO

\* La formulazione di questo prodotto **prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze ( compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari ( es. olii staccanti) elencati nella colonna allergeni

\*\* Nome specifico della sostanza e la sua funzione

\*\*\* La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene, ma non è esclusa la presenza accidentale in tracce (contaminazione crociata)

\*\*\*\* Pur escludendo la presenza intenzionale/accidentale nel prodotto, indicare comunque se l'allergene è presente o no nel sito produttivo

\*\*\*\* In etichetta comunichiamo la presenza nel sito produttivo con la dicitura:

**Nel nostro laboratorio si utilizza anche frutta con guscio, uova, soia e lupino.**

Laboratorio Artigianale Ghisolfi s.a.s.  
Via S.Agata 12 b/c 22066 Mariano Comense (CO)

NB Il presente documento viene generato informaticamente a puro titolo informativo.

