

	<h2>Scheda tecnica</h2>	
---	-------------------------	---

30/07/2012	VASCHETTA GELATO COD. 160 GUSTO MELONE	KG. 3 KG. 1,5
------------	---	--------------------------------

1. CARATTERISTICHE

Descrizione prodotto	Sorbetto di melone
Ingredienti	Acqua, melone (33%), zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari), addensante (farina di semi di carrube e di guar), acidificante (acido citrico), gelificante (pectina), aroma

2. TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per 100 gr. di prodotto per calcolo)

		Carboidrati	31
Energia	609..... kj	Proteine	0,3
	145..... kcal	Grassi	2
		Fibre	-

3. ANALISI MICROBIOLOGICHE

4. SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

Shelf-life: 24 mesi	Modalità di conservazione: In cella frigorifera con temperature inferiori a -18° fino alla data di scadenza indicata sull'etichetta, lontano da materiali che potrebbero contaminarne il gusto. Per la somministrazione mantenere una temperatura di -13°
Packaging: Vaschetta in Polistirolo + master grigio Coperchio PVC (per 3 kg), PS (per 1,5 kg) In conformità al D.M. del 21/03/73 e successive normative, fino al D.M. del 26/04/93, recante il recepimento delle ultime direttive CEE	DATA DI SCADENZA: due anni dalla data di produzione
Imballo: Cartone ondulato avana Pallettizzazione: 144 pz (per 3 kg), 264 pz (per 1,5 kg)	Trasporto: Veicoli o containers con omologati al trasporto di alimenti, con temperature inferiori a -18°



GELATERIA GHISOLFI
di Alessandro Ivan e Roberto
LABORATORIO ARTIGIANALE

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: MELONE

	SI/NO	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			SI
Soia e/o prodotti a base di soia	NO			SI
Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO			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

Nel nostro laboratorio utilizziamo anche frutta a guscio, latte, soia e uova

* 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

Data

Firma e Timbro