

	<h1>Scheda tecnica</h1>	
---	-------------------------	---

Data aggiornamento Date update	Codice Prodotto Product Code	Qnt nominale / EAN CODE Nominal quantity/EAN CODE
28/02/2024	VASCHETTA GELATO/ ICE-CREAM TUB COD. 104 GUSTO NOCCIOLA delle LANGHE	KG 3,8 KG. 3 KG. 1,5

1. CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Descrizione prodotto Product descriptions	Gelato alla nocciola Hazelnut dairy ice- cream
Ingredienti (in ordine ponderale decrescente) Ingredients (in descending order of weight)	<p>Latte scremato reidratato, sciroppo di glucosio, pasta di nocciola delle LANGHE IGP (10% varietà : tonda gentile trilobata Piemonte), maltodestrina, zucchero, destrosio, zucchero caramellato, latte condensato, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari), addensanti (farina di semi di carrube e di guar), aromi , aromi naturali.</p> <p>PUO' CONTENERE : GLUTINE, SOIA, UOVA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO.</p> <p>reconstituted skimmed milk, glucose syrup, hazelnut paste from LANGHE IGP (10% varieties: tonda gentile trilobata Piedimont), maltodextrin, sugar, dextrose, caramelized sugar, condensed milk, emulsifier (mono and diglycerides of fatty acids), thickener (locust bean gum, guar gum), flavours, natural flavours .</p> <p>MAY CONTAIN : GLUTEN, SOY, EGG, OTHER NUTS.</p>
Origine materie prime: Source raw materials:	Origine ITALIA, UE ed extra UE Origin ITALY, UE and extra UE

2. VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr. di prodotto finito per calcolo conforme al reg. UE 1169/2011)

NUTRITIONAL VALUES (average values per 100 gr of finished product for calculation according to reg. UE 1169/2011)

Energia/Energy	788..... kj 188..... kcal		
Grassi/Fat	6 g	di cui grassi saturi/ of which saturated fat	1 g
Carboidrati/Carbohydrates	27 g	di cui zuccheri/ of which sugar	23 g
Fibra/Fibers	0,9 g		
Proteine/Protein	4,7 g		
Sale/Salt	0,01 g		

FOTOGALLERY



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

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



DENOMINAZIONE PRODOTTO/ PRODUCT NAME:

VASCHETTA/ ICE-CREAM TUB COD. 104 GUSTO NOCCIOLA delle LANGHE

ETICHETTATURA ALLERGENI - Dir.2003/89/CE Allegato III bis Dir.2003/13/CE come modificato da DIRETTIVA 2007/68/CE / **ALLERGEN LABELING - Dir.2003/89/EC** Annex III bis Dir.2003/13/EC as amended by Directive 2007/68/EC

ALLERGENI / ALLERGEN	Presenza nel prodotto/ Presence in the product *	Nome specifico della sostanza/ Specific name of the substance **	Presenza in tracce/ cross-contamination ***	Presenza nel sito produttivo/ Presence at the production site ****
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof.	NO	(1)	***	SI/YES
Lupino e prodotti a base di lupino Lupine and products based on lupine	NO		NO	SI/YES
Uova e/o prodotti a base di uova Eggs and/or egg products	NO		***	SI/YES
Pesce e/o prodotti a base di pesce Fish and/or fish-based products	NO		NO	NO
Arachidi e/o prodotti a base di arachidi Peanuts and/or products made from peanuts	NO		NO	SI/YES
Soia e/o prodotti a base di soia Soy and/or soy-based products	NO		***	SI/YES
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and/or milk-based products (including lactose)	SI/YES	LATTE E DERIVATI MILK AND DERIVATIVES		SI/YES
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci (tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts (all varieties), pistachios, and/or derivatives	SI/YES	PASTA DI NOCCIOLA HAZELNUT PASTE		SI/YES
Sedano e/o prodotti a base di sedano Celery and/or celery-based products	NO		NO	NO
Senape e/o prodotti a base di senape Mustard and/or mustard-based products	NO		NO	NO
Semi di sesamo e/o prodotti a base di sesamo Sesame seeds and/or sesam-based products	NO		NO	SI/YES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg espressi in SO2 nel prodotto finito Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/Kg expressed as SO2 in the finished product	NO		NO	NO

Laboratorio Artigianale Ghisolfi s.r.l.

Via S.Agata 12 b/c 22066 Mariano Comense (CO)

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

	<h1>Scheda tecnica</h1>	
---	-------------------------	---

- * 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/The formulation of this product includes the addition/intenzional use, at any stage of the production of one or more substances (including processing aids, solvents and media for flavorings, additives, auxiliary materials (eg. staccanti oils) that are listed in the column allergens.
- ** Nome specifico della sostanza e la sua funzione/ Specific name of the substance and its function/
- *** La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene, ma non è esclusa la presenza accidentale in tracce (contaminazione crociata)/ The formulation of this product can not be added/intentional use of the allergen, but it is not ruled out accidental trace (cross-contamination)
- **** Pur escludendo la presenza intenzionale/accidentale nel prodotto, indicare comunque se l'allergene è presente o no nel sito produttivo./ Even excluding the presence of intentional/accidental in the product, however, indicate whether the allergen is present or not at the production site
- (1) A seguito della direttiva 2007/68/CE del 28 novembre 2007; maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio, destrosio e prodotti derivati sono esonerati definitivamente dall'indicazione di origine "grano" nel contesto dei requisiti in materia di etichettatura degli allergeni, attuati dalla direttiva 2003/89/CE./ Further to Directive 2007/68/EC of 28 November 2007; wheat based maltodextrins, glucose syrups, dextrose and products thereof are permanently exempted from indication of "wheat " origin in the context of the requirements on the labelling of allergens implemented by Directive 2003/89/EC.

SHELF-LIFE / CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO/ STORAGE AND PACKAGING

Durabilità/ Durability (TMC):	24 mesi alla temperature consigliata./ 24 months at the recommended temperature.
Modalità di conservazione: Storage conditions:	<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. Per la somministrazione mantenere una temperatura di -13/12 °C. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a -18 °C e consumare entro i 15 giorni.</p> <p>Store in refrigerator at temperatures below -18 °C, until the expiration date printed on the label, away from substances or materials that could contaminate the taste.</p> <p>For administration to maintain a temperature of -13/12 °C.</p> <p>Once opened keep in refrigerator at -18 °C and use within 15 days.</p>
Packaging primario: Primary packaging:	<p>Vaschetta in PS grigio (per 3 / 1,5 kg), Coperchio in PVC trasparente (per 3 kg), PET trasparente (per 1,5 kg)</p> <p>Barattolone e coperchio in PS bianco (3,8 kg) dimensioni cm 18,4, bocca esterna Cm 19,9, altezza cm 18,8</p> <p>Per uso alimentare. In conformità ai D.M. 21/03/73 e successive modifiche e direttive CEE sugli imballaggi che vengono a contatto con gli alimenti.</p> <p>PS grey Tub (for 3/1,5 kg),. PVC trasparent cover for 3 kg, PET trasparent cover for 1.5 kg.</p> <p>Jar and lid in white PS (3.8 kg) dimensions cm 18.4, external ring cm 19.9 , height cm 18.8</p> <p>For food use, in accordance with the Ministerial Decree 21/03/73 and subsequent amendments and EC directives on packaging that come into contact with food</p>
Packaging secondario: Secondary packaging:	<p>Cartone contenente 1 pezzo/ One carton contains 1 piece</p> <p>3,8 kg : dimensioni cartone/ carton size: cm 21x21x25,5 h</p> <p>3kg: dimensioni cartone/ carton size: cm 17,7x35,5x12,4 h</p> <p>1,5 kg dimensioni cartone/ carton size: cm 17,8x19x13,5 h</p>

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

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



<p>Pallettizzazione: Palletizing:</p>	<p>peso netto/ net weight: 3,8kg (6000 ml) peso lordo/ gross weight: 4.172 kg cartoni per bancale/ carton per pallet: 105 (15 pz/pcs x7 strati/layers) peso totale /total weight : 438 kg+ pallet</p> <p>peso netto/ net weight: 3kg (4500 ml) peso lordo/ gross weight: 3.229 kg cartoni per bancale/ carton per pallet: 144 (12 pz/pcs x12 strati/layers) peso totale /total weight : 465 kg+ pallet</p> <p>peso netto/ net weight: 1,5 kg (2000 ml) peso lordo/ gross weight: 1,670 kg cartoni per bancale/ carton per pallet : 288 (24pz/pcs x13 strati/layers) peso totale /total weight: kg 481 + pallet</p>
<p>Trasporto: Transport:</p>	<p>Veicoli o containers omologati al trasporto di alimenti, con temperature inferiori a -18°/ Vehicles or approved containers for transporting foodstuffs, with temperatures below -18°</p>



Scheda tecnica



VALORI MICROBIOLOGICI MEDI (conformi al regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche)

AVERAGE VALUES of MICROBIOLOGICAL (in accordance with Regulation EC 2073/2005 and following edits)

PROVA/TEST	U.M.	VALORE/VALUE	METODO di PROVA/TEST METHOD
Enterobatteri	UFC/1g	<10	NF VO8-054 : 2009
Salmonella spp	In 25 g	ASSENTE	UNI EN ISO 6579: 2017
Listeria monocytogenes	In 25 g	ASSENTE	ISO 11290-1:2017
Tamponi superficiali	(L. monocytogenes)	assente in dm ²	ISO 11290-1:2017
	(microrganismi a 30°)	<100 in dm ²	UNI EN ISO 4833-1:2013

3. ASPETTI LEGALI PER LA STAMPA DEL PACKAGING A MARCHIO PRIVATO / LEGAL ASPECTS FOR PRINTING PRIVATE LABEL

In ottemperanza al regolamento CCE 1169/2011 Articolo 8 : Responsabilità

Come indicato nell'articolo 8 del Regolamento, il responsabile del contenuto dell'etichetta è l'operatore con il cui nome o ragione sociale viene commercializzato il prodotto..

In accordance with the regulation EU no 1169/2011 Article 8 : Responsibilities

As indicated in article 8 of the Regulation, the person responsible for the content of the label is the operator under whose name or company name the product is marketed.

GARANZIE ALIMENTARI FORNITE/ GUARANTEES PROVIDED FOOD CERTIFICAZIONI/ CERTIFICATIONS

Conformità alle norme igieniche vigenti e al D.Lgs 193/07 / Compliance with hygiene standards in force and Legislative Decree 193/07– HACCP (Hazard Analysis and Critical control Points)

Assenza O.G.M. (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati In accordo ai regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 / Absence O.G.M. (genetically modified organisms) and their derivatives. In accordance with the regulations 1829/2003 and 1830/2003

Sistema di produzione certificato BRC e IFS/ Production system certified BRC and IFS

Etichettatura secondo Reg. Europeo FIC 1169/2011/ Labeling according to European Reg. FIC 1169/2011

Controllato con Metal Detector / Metal Detector checked

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

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





Scheda tecnica



Laboratorio Artigianale Ghisolfi s.r.l.
Via S.Agata 12 b/c 22066 Mariano Comense (CO)
NB Il presente documento viene generato informaticamente a puro titolo informativo.

