

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

30/07/2012	VASCHETTA GELATO COD. 117 GUSTO BACIO	KG. 3 KG. 1,5
------------	--	--------------------------------

1. CARATTERISTICHE

Descrizione prodotto	Gelato al latte al gusto di gianduia
Ingredienti	Latte fresco, latte scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, granella di nocciole, cacao in polvere, panna, olio di cocco, pasta di nocciola, tuorlo d'uovo, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari), latte condensato, addensante (farina di semi di carrube e di guar), aroma

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

		Carboidrati	26
Energia	838..... kj	Proteine	8
	200..... kcal	Grassi	7
		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° DATA DI SCADENZA: due anni dalla data di produzione
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	
Imballo: Cartone ondulato avana Pallettizzazione: 144 pz (per 3 kg), 264 pz (per 1,5 kg)	



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: BACIO

	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	SI	TUORLO D'UOVO		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)	SI	LATTE E DERIVATI		SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci (tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	SI	NOCCIOLE		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 soia

* 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