

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

16/03/2012	<b>VASCETTA GELATO</b> <b>COD.116</b> <b>GUSTO TORRONCINO</b>	<b>KG. 3</b> <b>KG. 1,5</b>
------------	---	--------------------------------

### 1. CARATTERISTICHE

Descrizione prodotto	Gelato al latte con torroncino
Ingredienti	Latte fresco, latte scremato reidratato, panna, zucchero, sciroppo di glucosio, granella di torrone (5%), olio di cocco, latte condensato, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari), addensante (farina di semi di carrube e di guar), aroma, aroma naturale (vaniglia)

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

		<b>Carboidrati</b>	26
<b>Energia</b>	908..... kj	<b>Proteine</b>	6
	217..... kcal	<b>Grassi</b>	9
		<b>Fibre</b>	-

### 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	<b>DATA DI SCADENZA:</b> due anni dalla data di produzione
Imballo: Cartone ondulato avana Pallettizzazione: 144 pz (per 3 kg), 264 pz (per 1,5 kg)	<b>Trasporto:</b> 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:** TORRONCINO

	<b>SI/NO</b>	<b>Nome specifico della sostanza</b>	<b>Presenza in tracce (contaminazione crociata)</b>	<b>Presenza nel sito produttivo</b>
	*	**	***	****
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	ALBUME 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 MANDORLE		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

**Data**

**Firma e Timbro**