

	<b>Scheda tecnica</b>	
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

31/08/2012	<b>VASCHETTA GELATO</b> <b>COD. 166</b> <b>GUSTO ANGIURIA</b>	<b>KG. 3</b> <b>KG. 1,5</b>
------------	---------------------------------------------------------------------	--------------------------------

### 1. CARATTERISTICHE

Descrizione prodotto	Sorbetto di anguria
Ingredienti	Anguria(50%), acqua, 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), colorante naturale (rosso di barbabietola), aroma

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

		<b>Carboidrati</b>	29
<b>Energia</b>	622..... kj	<b>Proteine</b>	1
	149..... kcal	<b>Grassi</b>	2
		<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 $-18^{\circ}$ fino alla data di scadenza indicata sull'etichetta, lontano da materiali che potrebbero contaminarne il gusto. Per la somministrazione mantenere una temperatura di $-13^{\circ}$  <b>DATA DI SCADENZA:</b> due anni dalla data di produzione
<b>Packaging:</b> 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>Imballo:</b> Cartone ondulato avana <b>Pallettizzazione:</b> 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 $-18^{\circ}$



**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:** ANGIURIA

	<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	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, uova e 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**