

	<p>GELATERIA GHISOLFI di Alessandro Ivan e Roberto LABORATORIO ARTIGIANALE</p>	<h2>Scheda tecnica</h2>	
---	---	-------------------------	---

11/03/2013	VASCHETTA GELATO COD. 152 GUSTO MELA VERDE	KG. 3 KG. 1,5
------------	---	--------------------------------

1. CARATTERISTICHE

Descrizione prodotto	Sorbetto di mela verde
Ingredienti	Acqua, purea di mela (26%), mela (7%), 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), coloranti naturali (curcumina e clorofilla), aroma.

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

		Carboidrati	27
Energia	521..... kj	Proteine	0.3
	124..... kcal	Grassi	1,5
		Fibre	-

3. ANALISI MICROBIOLOGICHE

PROVA	U.M.	RISULTATO	METODO di PROVA
Enterobatteriacee	UFC/1gr.	ASSENTI	NF VO8 : 054 : 2009
Salmonella spp	In 25 g	ASSENTE	UNI EN ISO 6579: 2008
Listeria monocytogenes	In 25 g.	ASSENTE	ISO 11290-1:1996/Amd.1:2004

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 Trasporto: Veicoli o containers con omologati al trasporto di alimenti, con temperature inferiori a -18°
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: MELA VERDE

	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

* 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

**** In etichetta comunichiamo la presenza nel sito produttivo con la dicitura: **Nel nostro laboratorio si utilizza anche frutta con guscio, latte, uova, soia e lupino**

Data

Firma e Timbro