
 <p>GELATERIA GHISOLFI di Alessandro Ivan e Roberto LABORATORIO ARTIGIANALE</p>	<h1>Scheda tecnica</h1>	
---	-------------------------	---

Data aggiornamento	Codice Prodotto	Qty nominale / EAN CODE
20/05/2014	VASCHETTA GELATO COD. 193 GUSTO COOKIE	KG. 3 KG. 1,5

1. CARATTERISTICHE

Descrizione prodotto	Gelato al latte al gusto di biscotto con crema di cacao
Ingredienti (in ordine ponderale decrescente)	Latte fresco, latte scremato reidratato, panna , zucchero, sciroppo di glucosio, crema di cacao: (5% di olio di girasole, nocciole , cacao, emulsionante: lecitina di soia), olio di cocco, biscotti frollini, latte condensato, tuorlo d'uovo , emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari), addensante (farina di semi di carrube e di guar, amido), sale, estratto vegetale di curcuma, aromi, colorante alimentare: annatto.
Origine materie prime:	Origine ITALIA, UE ed extra UE

2. VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr. di prodotto finito per analisi)


Energia	1057..... kj	Carboidrati	28,6g
	252..... kcal	Proteine	5g
		Grassi	13,1g
		Fibre	0g

3. VALORI MICROBIOLOGICI MEDI (conformi al regolamento CE 2073/2005)

PROVA	U.M.	VALORE	METODO di PROVA
Enterobatteriacee	UFC/1gr.	ASSENTE	NF VO8-054 : 1999
Salmonella spp	In 25 g	ASSENTE	UNI EN ISO 6579: 2004
Listeria monocytogenes	In 25 g.	ASSENTE	ISO 11290-1:1996/Amd.1:2004

4. SHELF-LIFE / CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Durabilità (TMC):	24 mesi alla temperature consigliata.
Modalità di conservazione:	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 refrigeratore a -18 °C e consumare entro i 15 giorni.
Packaging primario:	Vaschetta in Polistirolo + master grigio Coperchio PVC (per 3 kg), PS (per 1,5 kg). 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.
Packaging secondario:	Cartone contenente 1 pezzo. Per 3kg dimensioni cartone: cm 17,7x35,5x12,4 h. Per 1,5 kg dimensioni cartone: cm 16,7x23,1x13 h
Pallettizzazione:	144 cartoni per bancale da 3 kg peso lordo: kg 444,96 (3.090 kg al ct) + bc 264 cartoni per bancale da 1.5 kg peso lordo kg 417,12 (1,580 kg al ct) + bc
Trasporto:	Veicoli o containers omologati al trasporto di alimenti, con temperature inferiori a -18°

 <p>GELATERIA GHISOLFI di Alessandro Ivan e Roberto LABORATORIO ARTIGIANALE</p>	<h1>Scheda tecnica</h1>	
---	-------------------------	---

5. GARANZIE ALIMENTARI FORNITE / CERTIFICAZIONI

Conformità alle norme igieniche vigenti e al D.Lgs 193/07
Assenza O.G.M. (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati. In accordo ai regolamenti 1829/2003 e 1830/2003
Sistema di produzione certificato BRC e IFS
Sistema di gestione qualità secondo lo standard UNI EN ISO 9001:2008
Bollo sanitario: IT 03/210CE

6. 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: VASCHETTA GELATO GUSTO COOKIE

ALLERGENI	Presenza nel prodotto *	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			NO
Soia e/o prodotti a base di soia	SI	LECITINA DI SOIA		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

- * 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 e lupino.

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

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

