

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

31/07/2012	<b>VASCHETTA GELATO COD. 192 GUSTO NOUVELLA</b>	<b>KG. 3 KG. 1,5</b>
------------	---	--------------------------

### 1. CARATTERISTICHE

Descrizione prodotto	Gelato al latte al gusto crema spalmabile al gianduia
Ingredienti	Latte fresco, latte scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, olio di girasole, cacao, panna, olio di cocco, pasta di nocciola, latte magro in polvere, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari, lecitina di soia), addensante (farina di semi di carrube e di guar), aromi

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

		<b>Carboidrati</b>	
<b>Energia</b>	kJ	<b>Proteine</b>	
	kcal	<b>Grassi</b>	
		<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 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:** NOUVELLA

	<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	SI	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

**Nel nostro laboratorio utilizziamo anche le uova**

\* 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**