

Data aggiornamento Date update	Codice Prodotto Product Code	Qnt nominale / EAN CODE Nominal quantity/EAN CODE
11/03/2021	VASCHETTA GELATO/ICE CREAM TUB COD. 131 GUSTO PANETTONE	KG. 3 KG. 1,5

1. CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Descrizione prodotto Product descriptions	Gelato all'uovo con panettone 4% gelato alcolico 0.1% Egg dairy ice- cream with panettone cake 4% and alcohol 0,1%
Ingredienti (in ordine ponderale decrescente) Ingredients (in descending order of weight)	latte fresco, latte scremato reidratato, sciroppo di glucosio, zucchero, olio di cocco, farina di grano , tuorlo d' uovo 4%, uvetta sultanina, burro , frutta candita, lievito, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), addensante (farina di semi di carrube e di guar), liquore maraschino, vino marsal,a coloranti alimentari annatto, aroma, aromi naturali, sale marino. PUO' CONTENERE : SOIA, FRUTTA A GUSCIO. fresh milk , reconstituted skimmed milk , glucose syrup, sugar, coconut oil, wheat flour, egg yolk 4%, raisins, butter , candied fruit, yeast, emulsifier (mono and diglycerides of fatty acids), thickener (locust bean gum, guar gum), maraschino liqueur, marsal wine, food coloring: annatto, flavoring, natural flavors, sea salt. MAY CONTAIN : SOY, NUTS.
Origine materie prime: Source raw materials:	Origine ITALIA, UE ed extra UE Origin ITALY, UE and extra UE

2. VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr. di prodotto finito per calcolo conforme al reg.UE 1169/2011)

NUTRITIONAL VALUES (average values per 100 gr of finished product for calculation according to reg. UE 1169/2011)

Energia/Energy	863.. kj 206. kcal		
Grassi/Fat	9,2 g	di cui grassi saturi/ of which saturated fat	7,1 g
Carboidrati/Carbohydrates	26,8 g	di cui zuccheri/ of which sugar	18,5 g
Fibra/Fiber	0,1 g		
Proteine/Protein	4,1g		
Sale/Salt	g		

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

AVERAGE VALUES of MICROBIOLOGICAL (in accordance with Regulation EC 2073/2005 and following edits)

PROVA/TEST	U.M.	VALORE/VALUE	METODO di PROVA/TEST METHOD
Enterobatteri	UFC/1g	<10	NF VO8-054 : 2009
Salmonella spp	In 25 g	ASSENTE	UNI EN ISO 6579: 2017
Listeria monocytogenes	In 25 g	ASSENTE	ISO 11290-1:2017
Tamponi superficiali	(L. monocytogenes)	assente in dm ²	ISO 11290-1:2017
	(microrganismi a 30°)	<100 in dm ²	UNI EN ISO 4833-1:2013

4. GARANZIE ALIMENTARI FORNITE/ GUARANTEES PROVIDED FOOD CERTIFICAZIONI/ CERTIFICATIONS

Conformità alle norme igieniche vigenti e al D.Lgs 193/07 / Compliance with hygiene standards in force and Legislative Decree 193/07– HACCP (Hazard Analysis and Critical control Points)
Assenza O.G.M. (organismi geneticamente modificati) e di loro derivati In accordo ai regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 / Absence O.G.M. (genetically modified organisms) and their derivatives. In accordance with the regulations 1829/2003 and 1830/2003
Sistema di produzione certificato BRC e IFS/ Production system certified BRC and IFS
Etichettatura secondo Reg. Europeo FIC 1169/2011/ Labeling according to European Reg. FIC 1169/2011
Controllato con Metal Detector / Metal Detector checked
Bollo sanitario : IT 03/210CE/ Sanitary stamp: IT 03 / 210CE

DENOMINAZIONE PRODOTTO/ PRODUCT NAME:

VASCHETTA/ ICE-CREAM TUB COD. 131 GUSTO PANETTONE

FORNITORE/ SUPPLIER: Laboratorio Artigianale Ghisolfi s.r.l. di Ghisolfi Roberto & C.

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

4. **ETICHETTATURA ALLERGENI** - Dir.2003/89/CE Allegato III bis Dir.2003/13/CE come modificato da DIRETTIVA 2007/68/CE / **ALLERGEN LABELING** - Dir.2003/89/EC Annex III bis Dir.2003/13/EC as amended by Directive 2007/68/EC

ALLERGENI / ALLERGEN	Presenza nel prodotto/ Presence in the product *	Nome specifico della sostanza/ Specific name of the substance **	Presenza in tracce/ cross-contamination ***	Presenza nel sito produttivo/ Presence at the production site ****
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e derivati. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof.	SI	FARINA DI GRANO WHEAT FLOUR		SI/YES
Lupino e prodotti a base di lupino Lupine and products based on lupine	NO		NO	SI/YES
Uova e/o prodotti a base di uova Eggs and/or egg products	SI	TUORLO D'UOVO EGG YOLK		SI/YES
Pesce e/o prodotti a base di pesce Fish and/or fish-based products	NO		NO	NO
Arachidi e/o prodotti a base di arachidi Peanuts and/or products made from peanuts	NO		NO	SI/YES
Soia e/o prodotti a base di soia Soy and/or soy-based products	NO		***	SI/YES
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and/or milk-based products (including lactose)	SI/YES	LATTE E DERIVATI MILK AND DERIVATIVES		SI/YES
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci (tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts (all varieties), pistachios, and/or derivatives	NO		***	SI/YES
Sedano e/o prodotti a base di sedano Celery and/or celery-based products	NO		NO	NO
Senape e/o prodotti a base di senape Mustard and/or mustard-based products	NO		NO	NO
Semi di sesamo e/o prodotti a base di sesamo Sesame seeds and/or sesam-based products	NO		NO	SI/YES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg espressi in SO2 nel prodotto finito Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/Kg expressed as SO2 in the finished product	NO		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/The formulation of this product includes the addition/intenzional use, at any stage of the production of one or more substances (including processing aids, solvents and media for flavorings, additives, auxiliary materials (eg. staccanti oils) that are listed in the column allergens.

* Nome specifico della sostanza e la sua funzione/ Specific name of the substance and its function/

** La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene, ma non è esclusa la presenza accidentale in tracce (contaminazione crociata)/ The formulation of this product can not be added/intenzional use of the allergen, but it is not ruled out accidental trace (cross-contamination)

*** Pur escludendo la presenza intenzionale/accidentale nel prodotto, indicare comunque se l'allergene è presente o no nel sito produttivo./ Even excluding the presence of intentional/accidental in the product, however, indicate whether the allergen is present or not at the production site

(1) A seguito del regolamento UE 1169/2011 del 25 ottobre 2011; maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio, destrosio e prodotti derivati sono esonerati dall'indicazione di origine "grano" nel contesto dei requisiti in materia di etichettatura degli allergeni, attuati dalla direttiva 2003/89/CE./ Further to regulation UE 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011; wheat based maltodextrins, glucose syrups, dextrose and products thereof are exempted from indication of "wheat " origin in the context of the requirements on the labelling of allergens implemented by Directive 2003/89/EC.



Scheda tecnica



DENOMINAZIONE PRODOTTO/ PRODUCT NAME:

VASCETTA/ ICE-CREAM TUB COD. 131 GUSTO PANETTONE

FORNITORE/ SUPPLIER: Laboratorio Artigianale Ghisolfi s.r.l. di Ghisolfi Roberto & C.

5. SHELF-LIFE / CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO/ STORAGE AND PACKAGING

Durabilità/ Durability (TMC):	24 mesi alla temperatura consigliata./ 24 months at the recommended temperature.
Modalità di conservazione: Storage conditions:	<p>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 frigorifero a -18 °C e consumare entro i 15 giorni.</p> <p>Store in refrigerator at temperatures below -18 °C, until the expiration date printed on the label, away from substances or materials that could contaminate the taste.</p> <p>For administration to maintain a temperature of -13/12 °C.</p> <p>Once opened keep in refrigerator at -18 °C and use within 15 days.</p>
Packaging primario: Primary packaging:	<p>Vaschetta in PS grigio (per 3 / 1,5 kg), Coperchio in PVC trasparente (per 3 kg), PET trasparente (per 1,5 kg)</p> <p>Barattolone e coperchio in PS bianco (3,8 kg) dimensioni cm 18,4, bocca esterna Cm 19,9, altezza cm 18,8</p> <p>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.</p> <p>PS grey Tub (for 3/1,5 kg), PVC transparent cover for 3 kg, PET transparent cover for 1.5 kg.</p> <p>Jar and lid in white PS (3.8 kg) dimensions cm 18.4, external ring cm 19.9, height cm 18.8</p> <p>For food use, in accordance with the Ministerial Decree 21/03/73 and subsequent amendments and EC directives on packaging that come into contact with food</p>
Packaging secondario: Secondary packaging:	<p>Cartone contenente 1 pezzo/ One carton contains 1 piece</p> <p>3,8 kg : dimensioni cartone/ carton size: cm 21x21x25,5 h</p> <p>3kg: dimensioni cartone/ carton size: cm 17,7x35,5x12,4 h</p> <p>1,5 kg dimensioni cartone/ carton size: cm 17,8x19x13,5 h</p>
Pallettizzazione: Palletizing:	<p>peso netto/ net weight: 3kg (4500 ml)</p> <p>peso lordo/ gross weight: 3.229 kg</p> <p>cartoni per bancale/ carton per pallet: 144 (12 pz/pcs x12 strati/layers) peso totale /total weight : 465 kg+ pallet</p> <p>peso netto/ net weight: 1,5 kg (2000 ml) peso lordo/ gross weight: 1,646 kg</p> <p>cartoni per bancale/ carton per pallet : 288 (24pz/pcs x13 strati/layers) peso totale /total weight: kg 474 + pallet</p>
Trasporto: Transport:	Veicoli o containers omologati al trasporto di alimenti, con temperature inferiori a -18°/Vehicles or approved containers for transporting foodstuffs, with temperatures below -18°



Scheda tecnica



7. ASPETTI LEGALI PER LA STAMPA DEL PACKAGING A MARCHIO PRIVATO / LEGAL ASPECTS FOR PRINTING PRIVATE LABEL

In ottemperanza al regolamento CCE 1169/2011 Articolo 8 : Responsabilità

4. Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, non modificano le informazioni che accompagnano un alimento se tale modifica può indurre in errore il consumatore finale o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione dei consumatori e le possibilità del consumatore finale di effettuare scelte consapevoli. Gli operatori del settore alimentare sono responsabili delle eventuali modifiche da essi apportate alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso.

In accordance with the regulation EU no 1169/2011 Article 8 : Responsibilities

4. Food business operators, within the businesses under their control, shall not modify the information accompanying a food if such modification would mislead the final consumer or otherwise reduce the level of consumer protection and the possibilities for the final consumer to make informed choices. Food business operators are responsible for any changes they make to food information accompanying a food.