

# Scheda tecnica



Data aggiornamento	Codice Prodotto	Qnt nominale / EAN CODE	
	MUSSI'		
	GELATO in BICCHIERE di	90 Gr 6 Pz	
01/01/2015	VETRO	EAN CODE 8020241007462	
	LIMONE		
	COD. 746		

#### 1. CARATTERISTICHE

Descrizione prodotto	Sorbetto con succo di limone
Ingredienti (in ordine ponderale decrescente)	Ingredienti:acqua, succo di limone (21%), zucchero, <b>sciroppo di glucosio</b> , olio di cocco, emulsionanti ( mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari), addensanti (farina di semi di carrube e di guar), acidificante: acido citrico, gelificante (pectina), aromi, aromi naturali.
Origine materie prime:	Origine ITALIA, UE ed extra UE

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

		Carboidrati	30g
Energia	646 kj	Proteine	0.4g
	154 kcal	Grassi	3g
		Fibre	

### 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:	Bicchiere in vetro Coperchio in Polietilene
	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 6 pezzi.
Pallettizzazione:	198 cartoni per bancale
Trasporto:	Veicoli o containers omologati al trasporto di alimenti, con temperature inferiori a –18°







## Scheda tecnica



#### 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:** GELATO in BICCHIERE di VETRO LIMONE

ALLERGENI	Presenza nel prodotto	Nome specifico della sostanza * *	Presenza in tracce (contaminazio ne 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			NO
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

<sup>\*</sup> 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

\* \* \* \* 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.







<sup>\* \* \*</sup> La formulazione di questo prodotto **non prevede** l'aggiunta/utilizzo intenzionale dell'allergene, ma non è esclusa la presenza accidentale in tracce (contaminazione crociata)

<sup>\* \* \* \*</sup> Pur escludendo la presenza intenzionale/accidentale nel prodotto, indicare comunque se l'allergene è presente o no nel sito produttivo