



SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1GBM204	FRUTTO COCCO X 12	8032595160731	Rev. 6 del 15/09/2023

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 100	Formato: Monoporzione	156 ct per pallet		Conservare a -18°C per 24 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato non ricongelare.	
Volume: Pz 12	Confezione: 320x215x125 mm	12 ct per 13 strati			
COMPONENTI			ITALIANO	SCADENZA	
Gelato al cocco in guscio naturale				24 mesi dalla data di produzione	
NOTE			ITALIANO	METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Ammorbidire il prodotto 5 min prima del consumo	

INGREDIENTI	
LATTE scremato in polvere reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, PANNA, olio di cocco, BURRO, cocco essiccato 2,6%, decorazione (cioccolato fondente 95% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma naturale di vaniglia) cacao 60% min.), emulsionanti (E470b, E473), colorante (E100)), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: farina di semi di carruba, gomma di guar, carragenina; proteine del siero di LATTE, aromi. Può contenere tracce di: GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kcal	222	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	O
Kjoule	930	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	12,3	Uova e prodotti a base di uova	O
di cui saturi	9,9	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	25,4	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	22,8	Soja e prodotti a base di soja	X
Proteine	2,2	Senape e prodotti a base di senape	
Fibre alimentari	0,7	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,01	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<10 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<10 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Stafilococco aureus	<10 ufc/g	Lupini e prodotti a base di lupini	
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Listeria monocytogenes	assente		

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 100	Format: Single Portion	156 boxes per pallet		Store at -18°C for 24 months from date of manufacture. Once defrosted don't refreeze	
Volume: Pz 12	Packing: 320x215x125 mm	12 boxes for 13 layers			
COMPONENTS			ENGLISH	SHELF LIFE	
gelato coconut in natural shell				24 month from date of manufacture	
NOTES			ENGLISH	TO CONSUME	
This product is OGM free				Soften the product 5 min before eating	

INGREDIENTS	
Rehydrated skimmed MILK powder, sugar, glucose syrup, CREAM, coconut oil, BUTTER, 2.6% desiccated coconut, decoration (95% dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), natural vanilla flavouring) cocoa 60% min.), emulsifiers (E470b, E473), coloring (E100)), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilizers: carob seed flour, guar gum, carrageenan; whey proteins, flavourings. May contain traces of: GLUTEN, EGGS, PEANUTS, NUTS	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kcal	222	Cereals containing gluten and derivatives	O
Kjoule	930	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	12,33	Eggs and product made up of eggs	O
of which saturated fatty acids	9,94	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	25,35	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	22,82	Soy and product made up of soy	X
Proteins	2,18	Mustard and product made up of mustard	
Fiber	0,69	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,01	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		