



**BARATTOLO 300g  
VANIGLIA SENZA LATTOSIO  
Cobranding MILA**

ERIKA EIS Srl - Via Degasperi, 12/A  
38075 - Fivà (TN)

CODICE ARTICOLO: 69401

Rev. 04 del 28/06/2019

**1. DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Gelato alla vaniglia senza Lattosio (Lattosio < 0,1 %)

**2. STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Erika Eis S.r.l., via Degasperi, 12/A, 38075 Fivà (TN) - BOLLO CEE: IT L2EOU CE

**3. DIMENSIONI MEDIE, PESO E PORZIONI DICHIARATI**

Peso: 300g

**4. INGREDIENTI**

LATTE fresco pastorizzato intero alta qualità (54%), PANNA (15%), zucchero, maltodestrine, sciroppo di glucosio, proteine del LATTE, tuorlo d'UOVO (3%), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), gomma di guar (E412), carragenina (E407); aroma naturale, estratto di vaniglia (0,25%); bacche di vaniglia.

Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. Adatto a tutte le persone intolleranti al lattosio.

**5. T.M.C. (MODALITÀ INDICATA IN ETICHETTA)/SHELF LIFE**

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sul bordo del coperchio con marcatore a getto di inchiostro a microcaratteri.

Shelf life: 24 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: < - 18°C

**6. ISTRUZIONI PER L'USO**

Conservazione: conservare a temperatura < - 18°C.  
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

**7. LOTTO**

Descrizione del codice: termine minimo di conservazione definito da giorno, mese e anno

**8. IMBALLAGGIO**

Primario	Barattolo in cartoncino 100% fibra vergine accoppiato a polietilene 280+20g/mq (dimensioni: Ø 97/74 mm * 106 h mm); Coperchio in cartoncino in pura cellulosa accoppiato a polietilene 240+20g/mg con anello in pura cellulosa in multistrato stampata e verniciata; Sigillo di carta groffata accoppiata a polietilene 55g/mq termosaldato su barattolo
Secondario	Cartone (dimensioni in mm: 310*205*118h) contenente 6 barattoli
	Cartoni per strato 12
	Numero strati 6
	Cartoni per bancale 72
	Unità per bancale 432
	Modulo pallet 72 crt + 72 crt
Tipo di atmosfera	Standard

**9. CODICE EAN**

8-013959-69701-8

**10. ALLERGENI**

	Presenza/Assenza (+/-)	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	-	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-
Uova e prodotti a base di uova	+	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	-	-
Latte e prodotti a base di latte	+	-
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio	-	-





**BARATTOLO 300g  
VANIGLIA SENZA LATTOSIO  
Cobranding MILA**

ERIKA EIS Srl - Via Degasperi, 12/A  
38075 - Fivà (TN)

CODICE ARTICOLO: 69401

Rev. 04 del 28/06/2019

Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
SO2 e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale	-	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-
*Possibilità di contaminazione crociata		

**11. OGM**

Il prodotto non contiene OGM e/o prodotti derivati e, pertanto, risulta conforme ai requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti dalla legislazione in vigore.

**12. TABELLA NUTRIZIONALE PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO**

Valore Energetico (KJ / Kcal)	807 kJ / 192 Kcal
Grassi	8,8 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	5,6 g
Carboidrati	25 g
di cui Zuccheri	23 g
Lattosio	<0.1 g
Proteine	3,3 g
Sale (g sodio x 2.5)	0 g

I dati nutrizionali sono stati ottenuti dal calcolo in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime

**13. DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto	gradevole, liscio; il dosaggio forma delle creste che si uniscono centralmente in un ciuffo ben definito; con presenza di bacche di vaniglia macinate
Colore	giallo non troppo intenso
Odore	delicato di vaniglia
Consistenza	morbida e cremosa
Sapore	note di vaniglia e di uova

**14. CARATTERISTICHE SALIENTI DEL PRODOTTO**

- Latte fresco alta qualità MILA proveniente dalle montagne dell'Alto Adige
- Panna fresca MILA
- Senza lattosio e senza glutine
- Senza coloranti, senza conservanti

**15. CARATTERISTICHE FISICHE**

Overrun max 65%

**16. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	LIMITI	U.M.
Conta delle colonie a +30°C:	20.000	UFC/g
Enterobatteri:	100	UFC/g
Stafilococchi aurei	50	UFC/g
Listeria monocytogenes:	assenza in 25g	
Salmonella spp	assenza in 25g	
Risultato:	<= m Tra m e M >= M	Soddisfacente Accettabile Non soddisfacente

Appr. R&S  
Giulia Degli Esposti

Appr. RGQ  
Carlo Cazzolli

Appr. Direzione  
Luciano Degli Esposti

