


**1 DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Gelato alla panna con cialda (13%), copertura al cacao magro (13%) e con granella di nocciole, amaretti e meringhe (3.5%)

**2 STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Erika Eis S.r.l., via Don Guetti 16, 38075 Fiaavé (TN) - BOLLO CEE: IT 42 025 CE

**3 FORMATI**

Codice 66011: Scatola contenente 4 coni da 75g

Codice 33911: Scatola contenente 21 coni da 75g

**4 PESI DICHIARATI**

Codice 66011: 1800g (4 scatole da 300g ciascuna contenenti 4 coni da 75g)

Codice 33911: 1600g (75g x 21)

**5 INGREDIENTI**

**Latte** fresco pastorizzato intero di alta qualità (38%), zucchero, **panna** (10.5%), farina di **grano**, grassi vegetali (cocco, palmisti, palma, shea in proporzione variabile), sciroppo di glucosio, destrosio, cacao magro in polvere (1,7%), granella di **nocciole**, **lattosio**, proteine del **latte**, cacao in polvere, albume d'**uovo**, **armelline** amare, amido di **frumento**, albume d'**uovo** in polvere, emulsionanti: E322 (**soia**), E471, stabilizzanti: E410, E412, E407, colorante: E150a, agenti lievitanti: E500, E503, aromi, sale.

**6 SHELF –LIFE**
**Codice 66011**

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: timbrato nell'apposito spazio sul bordo della scatola in cartoncino teso.

**Codice 33911**

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

TMC: 12 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: inferiore –18°C

**7 LOTTI**

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

**8 IMBALLAGGI PRIMARI**

Descrizione

Codice 66011: cono di cartaalluminio con coperchio in cartoncino contenuto in scatola di cartoncino teso

Codice 33911: cono di cartaalluminio con coperchio in cartoncino.

Tipo di atmosfera: standard





ERIKA EIS Srl - via Don Guetti, 16  
38075 Fivavé (TN)

## CONO 75g Gusto PANNA

cod. PF: 66011 - 33911

Pagina 2 di 4

Rev. 00 del 02/07/2015

### 9 **IMBALLAGGI SECONDARI E BANCALIZZAZIONE**

#### Codice 66011

Cartone (dimensioni in mm: 375x170x140 h) contenente 6 scatole di cartoncino teso (dimensioni in mm: 130x160x60 h) che contengono 4 coni ciascuna.

Cartoni per strato : 12  
Numero strati : 5  
Cartoni per bancale : 60  
Unità per bancale : 1440 coni

#### Codice 33911

Cartone (dimensioni in mm: 350x170x125 h) contenente 21 coni

Cartoni per strato : 14  
Numero strati : 5  
Cartoni per bancale : 70  
Unità per bancale : 1470 coni

### 10 **CODICE EAN13**

Codice 66011  
8-013959-66011-1

### 11 **CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO FINITO (valide per tutta la vita commerciale del prodotto):**

#### **A – 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	+	
Sedano e prodotti a base di sedano	-	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	
SO <sub>2</sub> e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale	-	
Lupino e prodotti a base di lupino	-	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	

\*Possibilità di contaminazione crociata

#### **B-Valori nutrizionali medi da utilizzarsi per l'etichetta nutrizionale (dati medi riferiti a 100 g di prodotto)**

	<b>g/100 g prodotto</b>
Valore Energetico	1216 kJ / 291 kcal
Grassi	15 g





Di cui Acidi Grassi Saturi	10 g
Carboidrati	35 g
di cui Zuccheri	26 g
Fibre	1.1 g
Proteine	3.9 g
Sale (g sodio x 2.5)	<0,01

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

### C – Caratteristiche fisiche

Overrun %: MAX 70 %

### D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

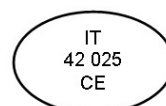
Aspetto	il dosaggio forma un ciuffo ben definito variegato con cioccolato. Decorato con granella di nocciole, amaretti e meringhe.
Colore	gelato di colore giallo pallido variegato con surrogato di cioccolato.
Odore	note di vaniglia, cacao e amaretto.
Consistenza	cremosa e croccante nella cialda.
Sapore	si avvertono note di crema e vaniglia alternate a quelle di cioccolato della copertura.

Confezioni danneggiate: < 0,5 %.

### E – Caratteristiche microbiologiche

<u>Parametri microbiologici</u>	Limiti	
	m	M
Conta microbica totale UFC/g	10.000	100.000
Enterobacteriaceae UFC/g	10	100
Stafilococchi aurei UFC/g	10	100
Listeria monocytogenes UFC/ 25 g	assenza in 25 g	
Salmonella spp UFC/ 25 g	assenza in 25 g	

Risultato: </= m Soddisfacente  
 Tra m e M Accettabile  
 >/= M Non soddisfacente





ERIKA EIS Srl - via Don Guetti, 16  
38075 Fiavé (TN)

## CONO 75g Gusto PANNA

cod. PF: 66011 - 33911

Pagina 4 di 4

Rev. 00 del 02/07/2015

Numero revisione	Motivo revisione	Appr. RGQ	Appr. R&D	Appr. Direzione
00	Creazione	Carlo Cazzolli	Giulia Degli Esposti	Luciano Degli Esposti

Documento generato da computer, che non necessita di firma per approvazione.  
Questa revisione annulla e sostituisce la precedente.

