

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO

Gelato mantecato al gusto di Stracciatella

Linea "Speciali Emozioni"



Elenco degli ingredienti

Latte scremato, latte fresco intero, zucchero, olio di cocco raffinato, sciroppo di glucosio, destrosio, proteine del **latte**, **latte** scremato in polvere, surrogato di cioccolato in scaglie 1,4% (grasso di cocco non idrogenato, zucchero, cacao in polvere 15%, emulsionante lecitina di soia, aromi), aromi, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi e loro esteri acetati ed esteri di saccarosio degli acidi grassi, stabilizzanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube e gomma di guar.



Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, arachidi e prodotti a base di arachidi, frutta a guscio e prodotti derivati



Organismi geneticamente modificati assenti



Codice prodotto 13120 8023795131201



Peso netto 2800 a



Porzioni 55 palline da 50 g



Packaging

Confezione: vaschetta in PS accoppiato per alimenti da 4000 ml; con coperchio trasparente

Imballo: cartone ondulato da 1 vaschetta cm 16 x 25 x 17h.



Pallettizzazione

pezzi per europallet 207 9 strati da 23 imballi dimensione europallet cm 80 x 120 x 175



Shelf life

18 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione originale consumare entro le 72 ore.



Modalità di preparazione

Estrarre il prodotto dall'imballo ed esporlo per la somministrazione a temperatura controllata.



Conservazione

In freezer (*** o ****) a temperatura non superiore a -18 °C. Una volta aperta la confezione originale mantenere a temperatura di circa -15 °C.



Caratteristiche microbiologiche

U.d.m. Limiti Listeria monocytogenes /25g Assente Salmonella spp. /25g Assente Muffe UFC/g < 10 UFC/g < 10 Stafilococchi coagulasi positivi UFC/g < 100 Escherichia coli UFC/g < 10 Enterobatteri UFC/g < 100 Microrganismi mesofili UFC/g < 500.000

Dichiarazione nutrizionale

		Valori medi per 100 g
Valore	kcal	193
energetico	kJ	810
Grassi	g	8.7
di cui saturi	g	7.3
Carboidrati	g	25.7
di cui zuccheri	g	21.9
Fibre	g	0.2
Proteine	g	4.7
Sale	mg	245

Redige **Marta Toffoli** Ass. Qualità



Approva

Ennio Giusto Direzione

