

SCHEDA TECNICA: *SPUMONE PASTICCIOTTO senza glutine*

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

“SPUMONE PASTICCIOTTO senza glutine”



2. CARATTERISTICHE GENERALI

2.1 Descrizione Prodotto

Un omaggio al gusto salentino per eccellenza, con gelato cremoso alla crema e biscotto, arricchito da irresistibili croccanti biscottati. Al centro, un cuore di pan di spagna soffice e profumato, bagnato al caffè, che regala un contrasto aromatico e avvolgente.

2.2 Ingredienti

Base: LATTE intero, zucchero, preparato per base gelato (destrosio, grassi vegetali totalmente idrogenati(cocco, palma), maltodestrine, addensanti: E472a, E472b, E471, E473, addensanti: E410, E466, E412, E401, LATTE scremato in polvere, aromi), PANNA fresca (stabilizzante: carragenina), LATTE in polvere, preparato proteico per gelato (LATTOSIO, proteine del LATTE, sciroppo di glucosio disidratato, LATTE scremato in polvere), Pasta biscotto(sciroppo di glucosio, zucchero , LATTE condensato zuccherato, aromi, TUORLO d’UOVO, antiossidante :E307), pasta crema (sciroppo di glucosio, zucchero , LATTE condensato zuccherato, aromi, TUORLO d’UOVO,coloranti:E101i,E160a, stabilizzanti:E407,E412,E466, estratti vegetali), variegato biscotto (biscotti: farina di frumento, zucchero, olio vegetale(cocco), BURRO, sale, aromi; zucchero, grassi vegetali (girasole, cacao),LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, MANDORLE, emulsionante: E322 (SOIA) aromi, antiossidanti: E304, E306). Ripieno: pandispagna (UOVA fresche, zucchero, farina di sorgo, fecola di patate, amido di mais, lievito in polvere, gomma di xantano), bagna alla vaniglia (acqua, zucchero, aroma caffè), pasta caffè (sciroppo di glucosio di zucchero (zucchero, acqua), caffè (20%),croccante di zucchero, acidificante:E330,sale).

3.2 Microbiologiche

PARAMETRI	Unità di misura	Valore
Lieviti e muffe	UFC/g	<10 ufc/g.
Salmonella spp.		Assente su 25 g di prodotto
Listeria Monocytogenes		<10 MPN/g
E.coli		<10 ufc/g

4.CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

Ad ogni produzione è stato assegnato un numero di lotto identificativo e registrato in apposita scheda di produzione.

Il numero di lotto è presente sull'etichetta a getto di inchiostro indelebile.

5. DURABILITÀ COMMERCIALE E MODALITÀ DI STOCCAGGIO RICHIESTE

D.L.U.O. (Data limite utilizzazione ottimale): 180 giorni a partire dalla data di produzione, negli imballi originali e a temperatura di -18°C.

Fino al momento della consegna il prodotto viene conservato a -18°C e mantenuta la catena del freddo.

Il TMC (gg/mese/anno) è indicato sull'etichetta con la dicitura "da consumarsi entro il ...".

6. CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene confezionato in vaschetta in alluminio (ALU 41) e tappo in carta (PAP20)

Peso singolo pezzo: 95 g

Pezzi per confezione: 24

Packaging secondario : cartone americano PAP20 (36x30x10)

7.ALLERGENI

Lista allergeni in accordo alla direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III bis

ALLERGENI	PRESENTI NEL PRODOTTO IN OGGETTO	IN USO SULLA STESSA LINEA	IN USO PRESSO LO STABILIMENTO PRODUTTIVO
<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i>	NO	NO	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO	NO	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	SI	SI	SI
<i>Pesce azzurro e prodotti a base di pesce</i>	NO	NO	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO	NO	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	SI	SI	SI

Latte e prodotti a base di latte	SI	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	SI	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂	NO	SI	SI
Lupino e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO

8.USO PREVISTO

Il prodotto può essere consumato da parte di tutti i gruppi di consumatori, ad esclusione degli intolleranti al lattosio, frutta a guscio, uova e soia .

9.Dichiarazioni

OGM	OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori.
PESTICIDI	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche)
METALLI PESANTI	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche)
IRRAGGIAMENTO	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti /

10. Valori nutrizionali

VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

		/100g
Energia	kJ	869,9
Energia	kcal	207,9
Grassi	g	8,6
di cui acidi grassi saturi	g	5,6
carboidrati	g	29,6
di cui zuccheri	g	21,3
Fibre	g	0,0
Proteine	g	3,0
Sale*	g	0,0