

SCHEDA TECNICA: SPUMONE NOCCIOLA E CIOCCOLATO senza glutine
1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

“SPUMONE NOCCIOLA E CIOCCOLATO senza glutine”


2. CARATTERISTICHE GENERALI
2.1 Descrizione Prodotto

Un abbraccio cremoso tra la dolcezza della nocciola e l'intensità del cioccolato, in un gelato ricco e avvolgente. Al centro, un cuore goloso di pan di spagna al cacao, bagnato al cioccolato e impreziosito da una colata di cioccolata cremosa. Un piacere profondo e irresistibile.

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 di nocciole 4.3% (NOCCIOLE tostate(100%), destrosio, PANNA FRESCA, cacao amaro in polvere) , cioccolato 3.2% (pasta cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di SOIA, destrosio, sciroppo di glucosio(sorbitolo),grasso vegetale(cocco),alfa- destrina(fibra vegetale),gomma di tara, gomma di guar, maltodestrine, proteine di SOIA e di pisello).

Ripieno: pandispagna (UOVA fresche, zucchero, farina di sorgo, fecola di patate, amido di mais, lievito in polvere, gomma di xantano, cacao in polvere), bagna al cioccolato (acqua, zucchero, aroma al cioccolato(10%)), crema di nocciole 2% (zucchero, olio vegetale(girasole), NOCCIOLE, LATTE scremato in polvere, cacao magro, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi, antiossidante: estratto di rosmarino).

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

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	892,0
Energia	kcal	213,2
Grassi	g	10,4
di cui acidi grassi saturi	g	4,8
carboidrati	g	26,0
di cui zuccheri	g	19,7
Fibre	g	0,0
Proteine	g	3,9
Sale*	g	0,0