



VASCHETTA VANIGLIA SENZA LATTOSIO

Pagina 1 di 2

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

Cod: 23901-15601-24701-15401

Rev. 02 del 05/09/2019

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

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

2. STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Erika Eis S.r.l., via Degasperi 12/A, 38075 Fivè (TN) - BOLLO CEE: IT L2E0U CE

3. PESO DICHIARATO

2250 g (cod. 23901-24701)

2700 g (cod. 15601)

3000 g (cod. 15401)

4. INGREDIENTI

LATTE fresco pastorizzato intero alta qualità (54%), PANNA (13%), 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 esauste 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 sull'etichetta applicata al bordo della vaschetta (cod. 23901-24701-15601-15401)

Shelf life: 18 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: < - 18°C

Da consumare preferibilmente entro la data impressa sull'etichetta. Prodotto destinato esclusivamente ad uso professionale.

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

Tipo di atmosfera: standard

Primario: Cod. 23901-24701: *vaschetta in PS da 3,7 l (dimensioni interne in mm: 254x152x148 h) chiusa con film plastico termosaldato*

Cod. 15401: *vaschetta in PS da 5 l (dimensioni interne in mm: 334x168x126 h) chiusa con film plastico termosaldato*

Cod. 15601: *vaschetta in PS da 4,5 l (dimensioni interne in mm: 325x135x111 h) chiusa con film plastico termosaldato*

Secondario: Cod. 23901-24701: Cartone da 1 vaschetta (dimensioni 275x170x160)

Cartoni per strato	19
Numero strati	5
Cartoni per bancale	95
Unità per bancale	95

Cod. 15401: Cartone da 1 vaschetta (dimensioni in mm: 340x175x135 h)

Cod. 15601: Cartone da 1 vaschetta (dimensioni in mm: 350x170x125 h)

Cartoni per strato	14
Numero strati	5
Cartoni per bancale	70
Unità per bancale	70

9. CODICE EAN13

Cod. 23901: 8013959239010

Cod. 24701: 8013959247015



VASCHETTA VANIGLIA SENZA LATTOSIO

Pagina 2 di 2

ERIKA EIS Srl - Via Degasperì, 12/A
38075 - Fivè (TN)

Cod: 23901-15601-24701-15401

Rev. 02 del 05/09/2019

Cod. 15401: 8013959154016

Cod. 15601: 8013959156010

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	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-
SO ₂ e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ 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 / 192
Grassi	8.8
Di cui Acidi Grassi Saturi	5.8
Carboidrati	25
di cui Zuccheri	23
Lattosio	<0.1
Proteine	3.3
Sale (g sodio x 2.5)	0

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
Colore	giallo non troppo intenso
Odore	delicato di vaniglia
Consistenza	cremosa
Sapore	tipico del prodotto, note di vaniglia e di uovo

14. CARATTERISTICHE SALIENTI DEL PRODOTTO

- Senza glutine
- Lattosio: < 0.1%

15. CARATTERISTICHE FISICHE

Overrun max 65%

16. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	LIMITI	U.M.
Conta delle colonie a +30°C:	50.000	UFC/g
Enterobatteri:	100	UFC/g
Stafilococchi aurei	50	UFC/g
Listeria monocytogenes:	assenza in 25g	
Salmonella spp	assenza in 25g	

Appr. R&S
Giulia Degli Esposti

Appr. RGQ
Carlo Cazzolli

Appr. Direzione
Luciano Degli Esposti