



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

TARTUFO 80 g
TARTUFO PANNA/CAFFE'
cod. PF: 523-525

Pagina 1 di 2

Rev. 03 del 20/06/16

1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gelato alla panna e caffè

2 STABILIMENTO DI PRODUZIONE

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

3 FORMATO

Coppette da 80 g con pirottino

4 PESO DICHIARATO

80 g

5 INGREDIENTI

LATTE scremato, meringa (zucchero, albume d'UOVO, amido di FRUMENTO, aromi), zucchero, olio di cocco, destrosio, PANNA (2,5 %), LATTOSIO, proteine del LATTE, sciroppo di glucosio, caffè solubile (0,3 %), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), gomma di guar (E412), carragenina (E407).

6 Shelf -life

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sul cartone (**che rappresenta l'unità di vendita**) con marcatore a getto di inchiostro.

TMC: 18 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: inferiore -18°C

7 LOTTO

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

8 IMBALLAGGIO PRIMARIO

Descrizione: *Base in polistirolo ricoperto da polietilene (dim. esterne: 88 mm diam * 30 mm h; diametro fondo: 77.5 mm); cupola in polistirolo (93 mm diam * 35.3 mm h).* Pirottino in carta idonea al contatto alimentare

Tipo di atmosfera: standard

9 IMBALLAGGIO SECONDARIO E BANCALIZZAZIONE

Cartone da 12 pezzi (dimensioni in mm: 350x170x125h)

Cartoni per strato : 14

Numero strati : 5

Cartoni per bancale : 70

Unità per bancale : 70

10 CODICE EAN13 (per il prodotto a marchio ERIKA)

8013959005257

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

A - Caratteristiche chimiche

Informazioni per gli allergici: si dichiara che il prodotto contiene latte e prodotti derivati, uova e glutine.

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

Valore energetico	183 kcal/ 768 kJ
Grassi	7.6 g
Carboidrati	25.1 g
Proteine	3.7 g

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



C – Caratteristiche fisiche

Overrun %: MAX 100 %

D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

Aspetto il gelato ha aspetto sferico con all'esterno il gusto panna ed all'interno il gusto caffè. È ricoperto all'esterno da granella di meringa.

Colore Bianco il gelato alla panna; marrone il gelato al caffè

Odore non definibile

Consistenza cremosa

Sapore tipico dei due gusti

Confezioni danneggiate: < 0,5 %

E – Caratteristiche microbiologiche

<u>Parametri microbiologici</u>	Limiti	
	m	M
Carica microbica 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

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