



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

# MISCELA 1500 g Yogurt

cod. PF: 99312

Pagina 1 di 2

Rev. 01 del 05/06/17

## **1 DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Miscela per gelato allo Yogurt

## **2 STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

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

## **3 FORMATI**

Sacchetto da 2 l

## **4 PESI DICHIARATI**

1500 g

## **5 INGREDIENTI**

LATTE di alta qualità (43 %), YOGURT (20 %), zucchero, olio di cocco, destrosio, sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, YOGURT scremato in polvere, acidificante: acido citrico (E330), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (E471), stabilizzanti: farina di semi di carrube (E410), gomma di guar (E412), carragenina (E407); aromi.

## **6 SHELF -LIFE**

Modalità di indicazione del TMC sulla confezione: stampato sull'etichetta applicata sul lato del sacchetto  
TMC: 24 mesi dalla data di produzione

Temperatura di stoccaggio: inferiore -18°C

Non consumare oltre la data impressa sull'etichetta. Prodotto destinato esclusivamente ad uso professionale.

## **7 LOTTO**

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

## **8 IMBALLAGGI PRIMARI**

Descrizione:

Sacchetto in amilene da 2 l (dimensioni in mm: 105x380 h) termosaldato

Tipo di atmosfera: standard

## **9 IMBALLAGGI SECONDARI E BANCALIZZAZIONE**

Cartone da 6 sacchetti (dimensioni 300x245x170)

Cartoni per strato: 12

Numero strati : 4

Cartoni per bancale: 48

Unità per bancale: 48

## **10 ISTRUZIONI PER L'USO**

Conservare a - 20 °C e scongelare in frigo a +4 °C per circa 24 ore. Il prodotto scongelato può essere conservato per 5 giorni in frigo a + 4 °C nella confezione originale sigillata. Una volta aperto il sacchetto, utilizzare completamente la miscela. Non ricongelare il prodotto scongelato.

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

### **A – 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	+	



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

# MISCELA 1500 g Yogurt

cod. PF: 99312

Pagina 2 di 2

Rev. 01 del 05/06/17

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 <sub>2</sub> e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale	-	-
Lupino e prodotti a base di lupino	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

\*Possibilità di contaminazione crociata

**Non contiene glutine.**

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

	g/100 g prodotto
Valore Energetico	842 kJ / 201 kcal
Grassi	8,7 g
di cui Acidi Grassi Saturi	7,4 g
Carboidrati	27 g
di cui Zuccheri	25 g
Proteine	3,6 g
Sale (g sodio x 2.5)	0,1 g

I dati nutrizionali sono stati ottenuti dal calcolo in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime (vedi D.L. n. 77 dd. 16/02/93).

## C - OGM

Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati e non contiene organismi geneticamente modificati né i loro derivati e non si riferisce quindi alle norme per l'etichettatura relative ai regolamenti 1829/2003/CE e 1830/2003/CE.

## D - Descrizione delle caratteristiche organolettiche

Aspetto	Gradevole, liscio
Colore	Bianco
Odore	Delicato di yogurt
Sapore	Delicato di yogurt
Consistenza	Liquida, densa (dopo scongelamento)

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.