# VASCHETTA
# VANIGLIA SENZA LATTOSIO

ERIKA EIS Srl – Via Degasperi, 12/A
38075 – Fiavè (TN)

Cod: 23901-15601-24701-15401-15981

Rev. 03 del 18/05/2020

## 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 Fiavè (TN) - BOLLO CEE: IT L2E0U CE

## 3. PESO DICHIARATO

2250 g (cod. 23901-24701)
2700 g (cod. 15601)
3000 g (cod. 15401; cod. 15981)

## 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) o applicata sul foglio di carta alimentare utilizzato per la copertura (cod. 15981) |
| 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*
*Cod.* 15981: *vaschetta in acciaio da circa 5 l (dimensioni interne medie in mm: 330x140x110 h) coperta con foglio di carta alimentare*

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 |

*Cod.* 15981: Cartone da 1 vaschetta in acciaio (dimensioni in mm: 375x170x140 h)

| | |
|---|---|
| Cartoni per strato | 12 |
| Numero strati | 5 |
| Cartoni per bancale | 60 |
| Unità per bancale | 60 |

## 9. CODICE EAN13

Cod. 23901: 8013959239010
Cod. 24701: 8013959247015
Cod. 15401: 8013959154016
Cod. 15601: 8013959156010
Cod. 15981: 8013959159813

## 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 | - | - |
| SO2 e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 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; con presenza di bacche di vaniglia |
| 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

- Con latte fresco di alta qualità
- Senza coloranti
- 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 | Appr. RGQ | Appr. Direzione |
|---|---|---|
| Giulia Degli Esposti | Carlo Cazzolli | Luciano Degli Esposti |