



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

# MISCELA 1500 g Vaniglia

cod. PF: 99302

Pagina 1 di 2

Rev. 01 del 05/06/17

## **1 DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Miscela per gelato al gusto vaniglia

## **2 STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

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

## **3 FORMATI**

Sacchetto da 2 l

## **4 PESI DICHIARATI**

1500 g

## **5 INGREDIENTI**

LATTE scremato reidratato, zucchero, PANNA, olio di cocco, destrosio, sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO, LATTOSIO, proteine del LATTE, vino Marsala, LATTE concentrato, amido modificato, bacche di vaniglia (0,01 %), 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 Vaniglia

cod. PF: 99302

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	783 kJ / 186 kcal
Grassi	7,6 g
di cui Acidi Grassi Saturi	5,7 g
Carboidrati	26 g
di cui Zuccheri	24 g
Proteine	3,5 g
Sale (g sodio x 2.5)	0 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	Colorazione giallo tenue dovuta al tuorlo d'uovo. Punteggiatura di colore scuro sparsa dovuta alla presenza di bacche di vaniglia
Odore	Delicato di vaniglia
Sapore	Delicato di vaniglia
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.