

Via Enrico Fermi, 3 30020 Torre di Mosto (VE)

Tel: 0421 290427 Fax: 0421 314482

e-mail info@anticapasticceriadeidogi.com

www.anticapasticceriadeidogi.com

CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Denominazione di vendita: Gelato GUSTO TARTUFO

Identificazine prodotto : gelato in confezione monodose

Autocontrollo : La qualità del prodotto è garantita dal sistema di autocontrollo

(H.A.C.C.P.) che riguarda ogni fase del processo produttivo

Ingredienti: Latte vaccino magro in polvere reidratato, zucchero, cacao polvere (22/24),

grassi vegetali di cocco raffinato, zucchero invertito, destrosio, panna (latte), latte, tuorlo d'uovo, granella nocciola e mandorla, emulsionanti (E471, lecitina di soia), stabilizzanti (alginato di sodio fosfatato, farina di semi di carruba), marsala,

aromi. POSSIBILI TRACCE DI ALTRA FRUTTA CON GUSCIO

CICLO PRODUTTIVO

- · Miscelazione ingredienti
- pastorizzazione a + 85° C
- · omogeneizzazione
- abbattimento della temperatura fino a + 3°/4° C tramite scambiatore a piastra
- maturazione miscela a temperatura compresa fra 2° e 4°
- · indurimento miscela con freezer continui
- sufflamento d'aria circa 70%
- conservazione a temperatura compresa fra i -20° e i 25°

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Shelf-life: 24 mesi

Modalità di conservazione : a -18° C (**** o ***) nel congelatore periodo conservazione 24 mesi

Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato

Data consigliata sulla confezione

IMBALLO PRIMARIO (confezione)

Tipo di confezione: TARTUFO 1 X 16

le confezioni sono cartoni da 16 monodosi g 80 un bancale è composto da 14 strati di 12 cartoni

totale crt 168

TARTUFO 1X4

Le confezioni sono da nr 04 monodosi g 80

Il cartone è composto da nr 04 confezioni da 4 monodosi.

Un bancale è composto da 11 stati di 12 cartoni

Etichettatura confezione : Etichetta stampata con denominazione e specifiche di prodotto Lotto e scadenza.

TRASPORTO E CONSEGNA

MODALITA' DI CONSEGNA : Per le consegne vengono utilizzati mezzi refrigerati idonei per il trasporto di merce

surgelata muniti di apposita autorizzazione sanitaria rilasciate dagli uffici igiene

competenti.

Il prodotto deve essere trasportato ad una temperatura < - 18 C°

ALTRE INFORMAZIONI

Caratteristiche microbiologiche: Salmonella assente in 25 g

Enerobacteriaceae (37° C) ≤ 100 UFC/g Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g

Le verifiche sono effettuate periodicamente da un laboratorio accreditato secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo dell'azienda.

di autocontrollo dell'azieni

ALLERGENI:

cereali contenenti glutine **ASSENTE** crostacei e prodotti derivati **ASSENTE** uova e prodotti a base di uova **CERTA** pesce e prodotti a base di pesce **ASSENTE** arachidi e prodotti a base di arachidi **ASSENTE** soia e prodotti a base di soia **CERTA** latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) **CERTA** frutta a guscio e prodotti derivati **CERTA** sedano e prodotti a base di sedano **ASSENTE** senape e prodotti a base di senape **ASSENTE** Anidride solforosa e solfiti in concentrazione

Superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come S02

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

ASSENTE
ASSENTE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	1014 kJ /242 Kcal
Grassi Di cui acidi grassi saturi	11 g 7,4 g
	.,. 9
Carboidrati	30 g
Di cui zuccheri	29 g
Proteine	4,8 g
Sale	0,26 g