

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 BIANCO

Identificazine prodotto :

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, granella di Meringa

(zucchero, albume d'uovo, amido di frumento), tuorlo d'uovo, zucchero invertito, destrosio, panna (latte), latte, grassi vegetali di cocco raffinato, caffè liofilizzato, caffè, marsala, emulsionanti (E471, lecitina di soia), stabilizzanti (alginato di sodio

fosfatato, farina di semi di carruba), colore caramello E150d, aromi.

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

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

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.

ALLERGENI:

cereali contenenti glutine **CERTA** crostacei e prodotti derivati ASSENTE uova e prodotti a base di uova CERTA pesce e prodotti a base di pesce **ASSENTE ASSENTE** arachidi e prodotti a base di arachidi soia e prodotti a base di soia **CERTA** latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) **CERTA** frutta a guscio e prodotti derivati **ASSENTE** sedano e prodotti a base di sedano **ASSENTE** senape e prodotti a base di senape **ASSENTE** Anidride solforosa e solfiti in concentrazione **ASSENTE** Superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come S02 Lupini e prodotti a base di lupini ASSENTE Molluschi e prodotti a base di molluschi **ASSENTE**

VALORI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI PER 100 g	
Valore energetico	960 kJ /229 Kcal
valore chargeties	500 No /225 Noui
Grassi	8,6 g
di cui acidi grassi saturi	7,2 g
Carboidrati	34 g
Di cui zuccheri	33 g
	0.7
Proteine	3,7 g
sale	0,15 g