

Denominazione contenitore / *Name of units:*
 Descrizione del gusto / *Taste of gelato:*

VASCHETTA IN CARTA 500ml / **TUB IN PAPER MATERIAL 500 ml**

PANNA AMARENA / CREAM CHERRY

Gelato al gusto di panna variegato amarena con decorazione di amarene semicandite, su pan di spagna /
Gelato cream taste with black cherry sauce and cherry semicandite decoration, on sponge cake

Codice del prodotto Michielan / *Michielan code of product:*
 Codice EAN 13 su imballo primario / *EAN 13 primary pack*
 Codice ITF 14 su master cartone / *ITF 14 on master carton*
 Codice nomenclatura doganale / *Customs code*
 Tipo di contenitore (u.v.) / *Type of unit*

003.436S
3760239140799
13760239140796
21050010

Contenitore in cartoncino 100% fibra vegetale, accoppiato a biopolimero. Ogni unità riporta le principali informazioni sul prodotto tramite adesivo / *Container in vegetable fiber cardboard, coupled with biopolymer. Every unit present information about gelato with a sticker.*

DATI AZIENDALI – BOLLINO CE E CERTIFICAZIONI / *COMPANY NUMBERS AND CERTIFICATION*

Numero di registrazione impianto di produzione / *Plan production registration number:*

IT 05/228 CE

Standard certificazioni volontarie /

UNI EN ISO 22000 – BRC GSFI – UNI EN ISO 9001

Codice operatore per produzioni di gelato bio / *Operator code for organic gelato production*

IT BIO ICA E1835

Riferimenti normativi produzioni bio / *Organic production normative*

Reg. 834/07 - Reg. 839/08 – nuovo Reg. 1235/2018

IMBALLO PRIMARIO / *PRIMARY PACKAGING*

Peso netto del contenitore / *Net weight of cup:*

g 24,5

Peso dell'adesivo / *Weight of label*

g 2,0

Peso netto del gelato x u.v / *Net weight of gelato:*

g 320 / 500 ml

Peso lordo dell'u.v / *gross weight u.v.*

g 346,50

Peso lordo totale (master cartone + 6u.v.) / *total gross weight (master box + 6u.v.)*

g 2.207

Dimensioni del pack primario / *Mesure of primary pack*

L 168mm x P 90mm x H 60mm

IMBALLO SECONDARIO / *SECONDARY PACKAGING*

Tipo di imballo / *Type of box:*

cartone ondulato/*wavy box*

Peso del cartone / *Weight of box*

g 128,00

Altezza del cartone (H) / *Height of box*

cm. 13,0

Lunghezza del cartone (L) / *Length of box*

cm. 37,5

Larghezza del cartone (P/N) / *Width of box*

cm. 19,2

Unità di vendita per cartone / *Unit vend for box:*

6 vaschette / *6 Tubs*

COMPOSIZIONE DEL PALLET / *PALLET COMPOSITION*

Cartoni per strato / *boxes for layer:*

14

Strati per pallet / *layers for pallet:*

12 strati/*layers*

Cartoni per pallet / *boxes for pallet:*

168

Unità di vendita per pallet / *units vend for pallet:*

1008

Peso totale lordo pallet / *Total gross weight of pallet:*

396 kg (comprensivo del peso pallet a vuoto / *with weight of the pallet*)

Pallet tipo / *type of pallet:*

EURO PALLET 80 X 120

Altezza del pallet vuoto / *Height of pallet (only pallet):*

cm. 14,50

Altezza del pallet / *Height of pallet*

cm. 180 - 185

INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

Ingredienti: latte scremato reidratato, zucchero, latte fresco intero, destrosio, olio di cocco, sciroppo di glucosio, uova, farina di frumento, panna fresca (2,3%), latte condensato (2,3%), succo di amarena concentrato (1,3%), sciroppo di glucosio-fruttosio, amarene (0,5%), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri di propilenglicole degli acidi grassi), amido modificato di mais, acidificante: acido citrico, correttore di acidità: citrato di sodio, stabilizzanti (gomma di guar, agar-agar, farina di carruba), agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, aromi naturali, colorante: antociani estratti da vegetali.

Può contenere tracce di **frutta a guscio e arachidi**

Ingredients: Rehydrated skimmed milk, sugar, fresh whole milk, dextrose, coconut oil, glucose syrup, eggs, wheat flour, cream fresh (2,3%), condensed milk (2,3%), concentrated cherries juice (1,3%), glucose-fructose syrup cherries (0,5%), emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, esters of polypropylene glycol-fatty acid), modified corn starch, acidifier: citric acid, acidity corrector: sodium citrate, stabilizers (guar seed flour, agar-agar, carob seed flour), raising agents: disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, natural flavors, colour: anthocyanins from plant extracts.

May contains traces of **shell fruits and peanuts**

Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>	Valori Nutrizionali / <i>Nutritional values</i>	Per / Per
		100g
(per 100g di prodotto / <i>per 100g of product</i>)	Energia / <i>Energy</i>	942 kJ
		225 kcal
	Grassi / <i>Fat</i>	7,9g
	di cui acidi grassi saturi / <i>of wich saturated fat</i>	5,8g
	Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	34,5g
	di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>	32,0g
	Proteine / <i>Proteins</i>	3,8g
	Sale / <i>Salt</i>	0,0g

	PARAMETRI / PARAMETERS	LIMITI / SPECIFICATIONS	METODO / METHOD
Parametri microbiologici Microbiological parameters	Numerazione dei microrganismi a 30 °C	10.000 ufc/g	Rapporti ISTISAN 1996/35 Met.1
	Conta Enterobatteriacee a 37 °C	< 10 ufg/g	UNI EN ISO 21528-2:2017/ EC-1:2018
	Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37 °C	<10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2018
	Conta Listeria monocytogenes	P/A in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017/ EC-1:2017
	Ricerca Salmonella spp.	Assente / Absence	UNI EN ISO 6579-1:2017

OGM	Prodotto privo di OGM / Product OGM free
------------	---

ALLERGENI / ALLERGENS

Components	Present in Product	Present in Other Products Manufactured on the Same Line	Present in the Same Manufacturing Plant
1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) products thereof.	SI/YES	SI/YES	SI/YES
2. Crustaceans and products thereof.	NO	NO	NO
3. Eggs and products thereof.	SI/YES	SI/YES	SI/YES
4. Fish and products thereof.	NO	NO	NO
5. Peanuts and products thereof.	NO	SI/YES	SI/YES
6. Soybeans and products thereof.	NO	SI/YES	SI/YES
7. Milk and products thereof (including lactose).	SI/YES	SI/YES	SI/YES
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brasil nut, pistachio nut, macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof.	NO	SI/YES	SI/YES
9. Celery and products thereof.	NO	NO	NO
10. Mustard and products thereof.	NO	NO	NO
11. Sesame seeds and products thereof.	NO	NO	NO
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ .	NO	SI/YES	SI/YES
13. Lupin and products thereof.	NO	NO	NO
14. Molluscs and products thereof.	NO	NO	NO

Gelato prodotto in uno stabilimento che utilizza i seguenti allergeni: glutine, latte e derivati del latte, uova, soia e derivati, nocciole e altri frutti a guscio, arachidi.

Gelato produced in an establishment that uses the following allergens: gluten, milk and the milk derivatives, eggs, soy and soy derivatives, hazelnuts and other shell fruits including coconut and peanuts.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE - LOTTO PRODOTTO / MINIMUM SHELF LIFE – BATCH CODE

Tempo minimo di conservazione / *Minimum shelf life product* **18 mesi / 18 months**

Lotto prodotto / *Batch code* **L.AGGG ----- A = ANNO DI PRODUZIONE / PRODUCTION YEAR;
GGG = GIORNO GIULIANO / JULIAN DAY**

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE

Conservare a temperatura inferiore ai - 18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato / Store at temperature under at - 18 °C. Do not refreeze the product once defrosted

CONSIGLI PER IL CONSUMO / TIPS FOR THE CONSUMER

Per una migliore degustazione del prodotto servire a temperatura compresa fra -12 e -15°C / For a better tasting product to serve at a temperature between -12 and -15° C.