

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

VASCHETTA IN CARTA 500ml / TUB IN PAPER MATERIAL 500 ml
TIRAMISU' / TIRAMISU'

Gelato al Tiramisù variegato al caffè e decorato con uno spolvero di cacao, su pan di spagna / *Tiramisù Gelato with coffee sauce and decorated with a cocoa dusting, 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*

003.422S
3760239140829
13760239140826
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) / *Hight of box*

cm. 13,0

Lunghezza del cartone (L) / *Lenght 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*:

15

Strati per pallet / *layers for pallet*:

12 strati/*layers*

Cartoni per pallet / *boxes for pallet*:

180

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

1080

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

370, 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 / *Hight of pallet (only pallet)*:

cm. 14,50

INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

Ingredienti: latte scremato in polvere, zucchero, sciroppo di glucosio, olio di cocco, panna (3,9%), uova, farina di frumento, destrosio, vino marsala (1,4%), sciroppo di glucosio-fruttosio, tuorlo d'uovo, caffè liofilizzato-concentrato, cacao in polvere, grasso vegetale in polvere, emulsionanti: mono e digliceridi di acidi grassi, esteri propilenglicole degli acidi grassi, latte condensato (latte, zucchero), mascarpone liofilizzato, alcool (0,2%), stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carruba, pectina, aromi naturali, amido di frumento, agenti lievitanti: agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido modificato di mais, acidificante: acido lattico, colorante: caramello, caffè in polvere, olio di semi di girasole.

Può contenere tracce di soia, frutta a guscio e arachidi

Ingredients: Rehydrated skimmed milk, sugar, glucose, syrup, coconut oil, cream (3,9%), eggs, wheat flour, dextrose, marsala wine (1,4%), glucose-fructose syrup, egg yolk, lyophilized-concentrated coffee, cocoa powder, vegetable fat powder, emulsifiers: mono-and diglycerides of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids, condensed milk (milk, sugar), lyophilised mascarpone cheese, alcohol (0,2%), stabilizers: guar gum, carob seed flour, pectin, natural flavors, wheat starch, raising agents: ammonium carbonate, sodium carbonate, modified corn starch, acidifier: acid lactic, color: caramel, sunflower oil,

May contains traces of sou, shell fruits and peanuts

Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>	Valori Nutrizionali / <i>Nutritional values</i>	Per / Per 100g
	Energia / <i>Energy</i>	209 kcal
	Grassi / <i>Fat</i>	7,8g
	di cui acidi grassi saturi / <i>of wich saturated fat</i>	6,0g
	Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	32,1g
	di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>	29,9g
	Proteine / <i>Proteins</i>	3,9g
	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.	YES	YES	YES
2. Crustaceans and products thereof.	NO	NO	NO
3. Eggs and products thereof.	YES	YES	YES
4. Fish and products thereof.	NO	NO	NO
5. Peanuts and products thereof.	NO	YES	YES
6. Soybeans and products thereof.	NO	YES	YES
7. Milk and products thereof (including lactose).	YES	YES	YES
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brasil nut, pistachio nut, macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof.	NO	YES	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	SI
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.