

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

VASCHETTA IN BAMBU' 400g / *TUB IN BAMBU' MATERIAL 400g*

PANNA VARIEGATA AMARENA / CREAM BLACKCHERRY / PANNA AMARENA

Gelato alla panna con variegatura all'amarena e decorato con amarene semicandite, su Pan di Spagna / *Cream ice cream with blackcherry ripple and a decoration with cherries candied / Glace Artisanale Italienne à la crème fraîche avec coulis d'amarena et décorée avec griottes con-tes, sur gâteau éponge.*

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*

3760239140607

21050010

Contenitore in fibra di bambù, con coperchio in PET. Ogni unità riporta le principali informazioni sul prodotto tramite etichetta / *Container in vegetable fiber bambù, with plastic lid. Every unit present information about gelato with a label.*

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

Standard certificazioni volontarie /
Codice operatore per produzioni di gelato bio / *Operator code for organic gelato production*
Riferimenti normativi produzioni bio / *Organic production normative*

BRC GSFI
IT BIO ICEA E3270
Reg. 834/07 - Reg. 839/08 – nuovo Reg. 1235/2018

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

Peso netto del contenitore / *Net weight of cup:*
Peso del coperchio / *Net weight of lid:*
Peso netto del gelato x u.v. / *Net weight of gelato:*
Peso lordo dell'u.v. / *gross weight u.v.*
Peso lordo totale (master cartone + 6u.v.) / *total gross weight (master box + 6u.v.)*
Altezza del contenitore (H) / *Height of cup*
Lunghezza del contenitore (L) / *Lenght of cup*
Larghezza del contenitore (P/W) / *Width of cup*

g 19,5
g 15,0
g 400g
g 434,50
g 2.760
cm. 2,0
cm. 21,0
cm. 13,0

IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING

Tipo di imballo / *Type of box:*
Peso del cartone / *Weight of box*
Altezza del cartone (H) / *Height of box*
Lunghezza del cartone (L) / *Lenght of box*
Larghezza del cartone (P/W) / *Width of box*
Unità di vendita per cartone / *Unit vend for box:*

cartone ondulato / *wavy box*
g 147,00
cm. 15,0
cm. 38,7
cm. 21,3
6 vaschette / *6 Tubs*

COMPOSIZIONE DEL PALLET / PALLET COMPOSITION

Cartoni per strato / *boxes for layer:*
Strati per pallet / *layers for pallet:*
Cartoni per pallet / *boxes for pallet:*
Unità di vendita per pallet / *units vend for pallet:*
Peso totale lordo pallet / *Total gross weight of pallet:*
Pallet tipo / *type of pallet:*
Altezza del pallet vuoto / *Height of pallet (only pallet):*
Altezza del pallet / *Height of pallet*

10
12 strati / *layers*
120
720
360, kg (comprensivo del peso pallet a vuoto / *with weight of the pallet*)
EURO PALLET 80 X 120
cm. 14,50
cm. 188 - 190

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

Ingrédients: Lait écrémé réhydraté, sucre, lait entier frais, dextrose, huile de coco, sirop de glucose, oeufs, farine de blé, crème fraîche (2,3%), lait condensé (lait, sucre), sirop concentré griottes (1,3%), sirop de glucose-fructose, griottes (0,5%), émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, esters propyléneglycol d'acides gras, amidon modifié de maïs, acidifiant acide citrique, régulateur d'acidité citrate de sodium, stabilisants: gomme de guar, agar – agar, gomme de caroube, poudre à lever: di- and polyphosphates, carbonate de sodium, arômes naturels, colorant anthocyanes extraites de plantes. Allergènes: peut contenir des traces de soja, fruits à coques et de arachides

Valori nutrizionali Nutritional values (per 100g di prodotto / per 100g of product)	Valori Nutrizionali / <i>Nutritional values</i>	Per / Per 100g
	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	100.000 ufc/g	Rapporti ISTISAN 1996/35 Met.1
	Conta Enterobatteriacee a 37 °C	< 10 ufc/g	UNI EN ISO 21528-2:2017/EC-1:2018
	Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37 °C	< 10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2021
	Conta Listeria monocytogenes	< 10 ufc/g	UNI EN ISO 6579-1:2017/ EC-1:2017
	Ricerca Salmonella spp.	Non Rilevata in 25g / Undetected in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2020

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.

EMESSA DA	RSQ	DATA STAMPA	31/03/2023
-----------	-----	-------------	------------