

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

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

CARAMELLO SALATO / SALTED CARAMEL / CARAMEL BEURRE SALÉ VANILLE

Gelato al gusto panna cotta su pan di spagna, con variegatura di caramello salato e decorato con riccioli di caramello, su pan di spagna / Gelato panna cotta taste on sponge cake, with salted caramel sauce and decorated with caramel curls, on sponge cake / Glace Artisanale Italienne à la panna cotta avec coulis de caramel salé et décoration avec graines caramel, 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*

3760239140966

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

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

IT 05/228 CE

Standard certificazioni volontarie /

BRC GSF1

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

IT BIO ICEA E3270

 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:*
 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) / *Hight of cup*
 Lunghezza del contenitore (L) / *Lenght of cup*

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

IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING

 Tipo di imballo / *Type of box:*
 Peso del cartone / *Weight of box*
 Altezza del cartone (H) / *Hight of box*
 Lunghezza del cartone (L) / *Lenght of box*
 Larghezza del cartone (P/W) / *Widht 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 / *Hight of pallet (only pallet):*
 Altezza del pallet / *Hight 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, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, panna, uova, latte condensato, destrosio, zucchero caramellato, farina di frumento, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri di propilenglicole degli acidi grassi, lecitina di soia, sale di Cipro (0,2), amido modificato, stabilizzanti: farina di semi di guar, farina di semi di carruba, pectina, carragenina, burro e pasta di cacao, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, aromi naturali, latte intero in polvere, proteine del latte, lattosio, acidificante: acido citrico, colorante: caramello.

Ingredients: rehydrated skimmed milk, sugar, glucose-fructose syrup, coconut oil, cream, eggs, condensed milk, dextrose, caramelized sugar, wheat flour, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids, soy lecithin, Cyprus salt (0.2), modified starch, stabilizers: guar seed flour, carob seed flour, pectin, carrageenan, butter and cocoa paste, raising agents: disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, natural flavors, whole milk in powder, milk protein, lactose, acidifier: citric acid, coloring: caramel

Ingrédients: Lait écrémé réhydraté, sucre, sirop de glucose-fructose, huile de coco, crème, oeufs, lait condensé (lait, sucre), dextrose, sucre caramélisé, farine de blé, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, esters propyléneglycol d'acides gras, soja lecithin, sel de Chypre (0,2%), amidon modifié de maïs, stabilisants: gomme de guar, gomme de caroube, pectine, carragénane, pâte et beurre de cacao, poudre à lever: di- and polyphosphates, carbonate de sodium, arômes naturels, lait entier en poudre, lait protéin, lactose, acidifiant: acide citrique, colorant: caramel. Allergènes: peut contenir des traces de fruits à coques et de arachides.

Valori nutrizionali Nutritional values (per 100g di prodotto / per 100g of product)	Valori Nutrizionali / Nutritional values	Per / Per 100g
	Energia / Energy	921 kJ
		220 kcal
	Grassi / Fat	7,8g
	di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fat	6,1g
	Carboidrati / Carbohydrates	33,1g
	di cui zuccheri / of wich sugars	30,8g
	Proteine / Proteins	3,8g
	Sale / Salt	<0,1g

	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 ufg/g	UNI EN ISO 21528-2:2017/EC-1:2018
	Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37 °C	< 10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2021
	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.	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.	YES	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	YES	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
-----------	-----	-------------	------------