

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

 VASCHETTA IN BAMBU' 400g / **TUB IN BAMBU' MATERIAL 400g**
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 / Glace Artisanale Italienne au tiramisù décorée avec coulis de café et décorée avec et cacao en poudre, 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*
3760239140973
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

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 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) / *Height of cup*
 Lunghezza del contenitore (L) / *Length 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) / *Length 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 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, propyleneglycol 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**

 Ingrédients: **Lait** écrémé réhydraté, sucre, sirop de glucose, huile de coco, **crème** (3,9%), **oeufs**, farine de **blé**, dextrose, vin Marsala (1,4%), sirop de glucose-fructose, jaune d'**oeuf**, extrait et poudre de café, cacao en poudre, graisses végétales en poudre, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, esters propyléneglycol d'acides gras, **lait** condensé (lait, sucre), mascarpone (**lait**) lyophilisé, alcool (0,2%), stabilisants: gomme de guar, gomme de caroube, pectine, arômes naturels, amidon de **blé**, poudre à lever: di- and polyphosphates, carbonate de sodium, amidon modifié de mais, acidifiant acide lactique, colorant caramel, café en poudre, huile végétal de tournesol.

 Allergènes: peut contenir des traces de **soja**, **fruits à coques** et de **arachides**.

Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i> (per 100g di prodotto / <i>per 100g of product</i>)	Valori Nutrizionali / <i>Nutritional values</i>	Per / Per 100g
	Energia / <i>Energy</i>	972 kJ
		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	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.	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.

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