



Scheda Tecnica - Technical Sheet

CHOCOLAT LIEGÉOIS VANILLE

SAPORIT

Rev.1

Data/date 18/09/2023

Marchio/Brand:	BARATTOLO 500g
Definizione legale:	Gelato alla vaniglia con sciroppo di cioccolato
Legal definition:	Glace à la vanille avec sirop au chocolat
Packaging:	BARATTOLO E COPERCHIO IN PLASTICA CON SIGILLO

Cod. Art/Item code:

Cod. EAN/EAN Code:

unità di vendita per cartone:
selling units per box:

6

volume (mL):

1000

peso netto(g)/net weight (g):

500 e



ingredienti [EU REG. 1169/2011]:

LATTE scremato reidratato, sciroppo al cioccolato 15% (LATTE scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, cacao magro in polvere, LATTOSIO e proteine del LATTE, cioccolato fondente* 1% ([cacao min. 56%] pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), addensante: pectina, aroma naturale), zucchero, olio di cocco, sciroppo di glucosio, LATTOSIO e proteine del LATTE, destrosio, aroma naturale, bacche di vaniglia** 0,08%, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: gomma di guar, gomma di cellulosa, carragenina, colorante: caroteni. *Origine UE / **Origine non UE

ingredients [EU REG. 1169/2011]:

LAIT écrémé réhydraté, sirop de chocolat 15% (LAIT écrémé réhydraté, sucre, sirop de glucose, cacao maigre en poudre, LACTOSE et protéines de LAIT, chocolat noir* 1% ([cacao min. 56%] pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOY, arôme naturel de vanille), sucre, épaississant: pectine, arôme naturel), huiles végétales (coco), sirop de glucose, LACTOSE et protéines de LAIT, dextrose, arôme naturel, gousses de vanille** 0,08%, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras, stabilisants: gomme de guar, gomme de cellulose, carraghénane, colorant: carotènes. *Origine UE / **Origine non-UE

ingredients (US) [CFR 21]:

allergeni nel prodotto / allergens in product:

LATTE, SOIA / LAIT, SOJA

può contenere tracce di / may contain traces of:

FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO, NOCCIOLA, MANDORLA, NOCE), ARACHIDE, UOVA / FRUITS À COQUE (PISTACHE, NOISETTE, AMANDE, NOIX), ARACHIDE, ŒUFS

VALORI NUTRIZIONALI ARROTONDATI - ROUNDED NUTRITION FACTS:

[EU REG. 1169/2011]

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100g)(*)

Nutritional declaration (average values per 100g)(*)

	g	VNR*-NRV*
Energia/energy - kJ:	794	9%
Energia/energy - kcal:	189	
grassi/fat:	7,1	10%
di cui saturi/of which saturated:	6,4	32%
carboidrati/carbohydrate:	29	11%
di cui zuccheri/of which sugars:	29	32%
fibre/fiber:	0,6	
proteine/protein:	2	4%
sale/salt:	<0,01	0%

(*) Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400KJ/2000Kcal) -
Reference intake of an average adult (8400 KJ/2000Kcal)

US - [CFR 21]

Serving:	2/3 cup	
Serving size:	80 g	
Servings per container:	about 6	
Calories per serving	Kjoule per serving	
150	640	
8%	8%	
Total fat (g):	6	7%
Saturated Fat (g):	5	26%
Total Carbohydrate (g):	23	8%
Total Sugars (g):	23	
Added Sugars (g):	18	36%
Protein (g):	2	3%
Cholesterol (mg):	0	0%
Sodium(mg):	40	0%
Dietary Fiber (g):	0	0%
Vitamin D (mcg):	0	0%
Calcium (mg):	100	8%
Iron (mg):	0,4	2%
Potassium (mg):	160	4%

DATI LOGISTICI - LOGISTIC INFORMATION:

	Strati:	Scatole per strato:	Peso lordo pallet (kg):	Altezza pallet (cm):	Netto pallet (kg):	Scatole/pallet:
	Layers:	Boxes per Layer:	Pallet gross weight (kg):	Pallet height (cm):	Pallet net (kg):	Boxes/pallet:
EPAL* 120x80	9	12	392,368	141,5	324	108
UK-PAL** 120x100						

*EPAL DI LEGNO - WOODEN EPAL

** WOODEN FUMIGATED UK-PAL

Box dim(mm):

Dim scatola(mm):

384x260x140h

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE
24 mesi dalla data di produzione
24 months from production date
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / HOW TO PRESERVE
1) Nel congelatore *** o **** (-18°C)
2) Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
1) Must be stored in the *** or **** freezer (-18°C)
2) Eat by the BEST BEFORE date shown on the packet
MODALITA' DI CONSUMO/ HOW TO SERVE
Estrarre dal congelatore *** o **** e consumare
Remove from the freezer *** or **** and consume
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / FACTORY LOCATION
Via Maestri del Lavoro, 56 - 41053 Maranello (MO) - Italia

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL INFORMATION

Carica Batterica Totale - Total Aerobic Count: <10.000 CFU/g

Enterobatteriaceae: <100 CFU/g

Coliformi totali - Total Coliforms: <100 CFU/g

Escherichia coli: <10 CFU/g

Staphilococcus aureus: <100 CFU/g

Salmonella spp.: Assente in 25g / Absent in 25g

Listeria monocytogenes: Assente in 25g / Absent in 25g

Il prodotto è conforme ai regolamenti europei 1829 e 1830 /2003 in merito a Organismi Geneticamente Modificati

The product complies with EU regulations 1829 and 1830 /2003 concerning Genetically Modified Organisms