GELATO D'ITALIA – INDIAN S.r.l. Rev.2 del 13/11/2023

## SCHEDA TECNICA GHIAC ASS P2 50(1X75G)-ICEBON /E

PF: 5017668-001 / E PE: 5017663-001

NOME PRODOTTO: GHIACCIOLI ASSORTITI AMARENA, ARANCIA, LIMONE, MENTA,

CEDRO 75g/75ml - ICEBON

*CODIFICA:* 102052380 *DATA:* 05/03/2024

**REVISIONE:** 0

**DENOMINAZIONE LEGALE:** Ghiacciolo al gusto amarena. Ghiacciolo al gusto arancia. Ghiacciolo al gusto limone. Ghiacciolo al gusto menta. Ghiacciolo al gusto cedro.

#### **INGREDIENTI:**

GHIACCIOLO AL GUSTO AMARENA: acqua, zucchero, succo di amarena da concentrato (5%), sciroppo di glucosio, destrosio, acidificante (acido citrico), aroma, addensante (gomma di guar), coloranti (concentrato di barbabietola rossa, antociani).

GHICCIOLO AL GUSTO ARANCIA: acqua, zucchero, succo di arancia da concentrato (5%), sciroppo di glucosio, destrosio, acidificante (acido citrico), aroma, coloranti (norbissina di annatto, caroteni), addensante (gomma di guar).

GHIACCIOLO AL GUSTO LIMONE: acqua, zucchero, succo di limone da concentrato (5%), sciroppo di glucosio, destrosio, acidificante (acido citrico), aromi, addensante (gomma di guar). GHIACCIOLO AL GUSTO MENTA: acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, aromi, addensante (gomma di guar), acidificante (acido citrico), colorante (blu patentato V). GHIACCIOLO GUSTO CEDRO: acqua, zucchero, succo di limone da concentrato, sciroppo di glucosio, destrosio, acidificante (acido citrico), aromi, addensante (gomma di guar), coloranti (caroteni).

ALLERGENI: /

**CLAIM:** Senza glutine

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi	Per 100 g	% Assunzione di riferimento (per 100 g)	Per porzione (75 g/75 ml)	% Assunzione di riferimento (per porzione)	Per 100 ml	
Energia	280 kJ	3	209 kJ	2	280 kJ	
	66 kcal	3	49 kcal	2	66 kcal	
Grassi	< 0,5 g	< 1	< 0,5 g	< 1	< 0,5 g	
di cui acidi grassi saturi	< 0,1 g	< 1	< 0,1 g	< 1	< 0,1 g	
Carboidrati	16 g	6	12 g	5	16 g	
di cui zuccheri	15 g	17	11 g	12	15 g	
Fibre	< 0,5 g	-	< 0,5 g	-	< 0,5 g	
Proteine	< 0,5 g	< 1	< 0,5 g	< 1	< 0,5 g	
Sale	< 0,01 g	< 1	< 0,01 g	< 1	< 0,01 g	

PF: 5017668-001 PE: 5017663-001

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Per i limiti microbiologici del prodotto si fa riferimento al piano HACCP interno, basato sui regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, ed al Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005, rispettando i seguenti valori\*:

\*punto 1 o 2, a seconda della categoria del prodotto

1) GHIACCIOLI e GRANITE

1) STILLES OF COLUMN TE					
Microrganismi	Peso campione	n	С	m (ufc)	M (ufc)
Carica microbica mesofila	1g	1	0	< 1.000	< 10.000
Enterobacteriaceae	1g	5	2	< 10	< 100

2) TUTTE LE ALTRE CATEGORIE

Microrganismi	Peso campione	n	С	m (ufc)	M (ufc)
Carica microbica mesofila	1g	1	0	< 10.000	< 100.000
Enterobacteriaceae	1g	5	2	< 10	< 100
Salmonella	25g	1	0	0	0
Listeria monocytogenes	25g	1	0	0	0

**OGM:** Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

#### DATI DEL PRODOTTO:

Peso netto (unità di vendita al consumatore): 75 g Volume (unità di vendita al consumatore): 75 ml

Peso netto e volume (pezzo): 75 g / 75 ml

Numero di pezzi per unità di vendita al consumatore: 1

#### DATI DI CONSERVAZIONE:

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi

Modalità di conservazione domestica: conservare in freezer \*\*\* o\*\*\*\* (-18°C). Conservazione durante il trasporto: temperatura di trasporto minimo -18°C.

GELATO D'ITALIA –	SCHEDA TECNICA	PF: 5017668-001
INDIAN S.r.l.		PE: 5017663-001

# CARATTERISTICHE IMBALLI:

Livello	Imballo	Materiale	Dimensioni (mm) L x W x H*	Peso (g / PZ)
PRI -	FILM (INCARTO)	PP 5 - Plastica	W 165	1
Primario		Flessibile/Film		
PRI -	STECCHINO	FOR 50 - Legno	114 x 10 x 2	1.3
Primario				
SEC -	CARTONE ESTERNO	PAP 20 - Cartone	290 x 248 x 123	140
Secondario		Ondulato		

<sup>\*</sup> per i film: L = passo di taglio; W = altezza di fascia

PALLETTIZZAZIONE:		
EPAL 800x1200		
N° PEZZI PER CARTONE	50	
N° CARTONI PER STRATO	12	
N° STRATI PER BANCALE	13	
TOTALE CARTONI PER BANCALE	156	
TOTALE PEZZI PER BANCALE	7800	
ALTEZZA BANCALE (CON LEGNO)	1749 mm	

**CODICE EAN:** 8004362490006

Il prodotto è conforme alla legislazione Europea vigente e le informazioni contenute in questo documento sono da ritenersi corrette ed accurate al meglio delle nostre conoscenze.