

1- Descrizione del prodotto

Gelato al limone (55%) ricoperto da ghiacciolo al limone (35%), su stecco alla liquirizia.

2- Ingredienti

Acqua; zucchero; succo di limone (10%); stecco alla liquirizia 10% (farina di **frumento**; estratto di liquirizia (29%), zucchero, melasso, sale, aromi); sciroppo di glucosio-fruttosio; destrosio; **latte** scremato; olio di cocco; addensanti (farina di semi di carrube; gomma di guar; metilcellulosa; pectine); stabilizzanti (carragenina; alginato di propan-1,2-diolo); emulsionanti (mono- e di gliceridi degli acidi grassi); aromi.

3- Pesì, misure, tolleranze

DATI DI SCOMPOSIZIONE DEL PRODOTTO:

Peso totale minimo	75 g
Peso netto astuccio	450 g
Peso del gelato minimo	67 g
Peso dello stecco di liquirizia	8 g
Volume	80 ml
Volume astuccio	480 ml



NOTE: le caratteristiche del prodotto realizzate sulle linee di produzione possono essere leggermente differenti rispetto agli standard indicati.

La materia prima deve essere di buona qualità e essere ben conservata

4- Caratteristiche nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
VALORI MEDI	Per 100 g
Energia	580 kJ / 137 kcal
Grassi	1,2 g
Di cui: acidi grassi saturi	1,0 g
Carboidrati	31 g
Di cui: zuccheri	30 g
Proteine	0,5 g
Sale	0,01 g

5- Caratteristiche organolettiche

- Aspetto: tipico del prodotto
- colore: tipico del limone e della liquirizia
- odore/sapore: tipica dei gusti. L'odore e il sapore devono essere caratteristici, senza odori o sapori estranei o sgradevoli;
- consistenza: tipica di un gelato su stecco
- Residuo secco del gelato al limone: 29 – 33 %

6- Caratteristiche microbiologiche:

Per quanto concerne i limiti microbiologici del prodotto si fa riferimento:

- al piano HACCP interno, secondo il Reg Ce 852/2004 e 853/2004
- al Regolamento CE del 15/05/2005 n° 2073/2005 e successive modifiche.

Microrganismi	Peso campione	n	c	m (ufc)	M (ufc)
Germi patogeni:					
- Listeria monocytogenes	1 g	5	0	0	0
- Salmonella	25 g	5	0	0	0
Germi testimoni di carenza di Igiene:					
- Entero-batteriacee	1 g	5	2	<10	<100
Germi indicatori:					
- Tenore di germi	1 g	1	2	<100.000	<500.000

Legenda: m = valore soglia del numero di batteri; M = valore limite che in nessun caso può essere superato; n = numero di campioni analizzati in un lotto; c = numero di campioni che possono avere carica microbica compresa tra m ed M.

7- Shelf life: 36 mesi