

Data emissione 10/11/2022

Revisione n°0

Sostituisce Rev n°

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>Sensual Experience</b>	
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>Gelato al pistacchio ricoperto con copertura al cioccolato fondente con granella di mandorla pralinata salata. Senza glutine</b>	
<b>CONFEZIONE</b>	Film in polipropilene PP5	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>latte</b> scremato reidratato, copertura al cioccolato fondente 25% (pasta di cacao, zucchero, olio di cocco, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma), zucchero, sciroppo di glucosio, granella di <b>mandorla</b> pralinata salata 5% (granella di <b>mandorle</b> , zucchero, sciroppo di glucosio, sale), olio di cocco raffinato, pasta <b>pistacchio</b> (4 % nel gelato al pistacchio), <b>lattosio</b> e proteine del <b>latte</b> , <b>panna</b> fresca, colorante naturale: E141, emulsionante: E471, stabilizzanti: E401, E410, E412, E407, aromi. Può contenere altra <b>frutta a guscio</b> .	
<b>PESO g</b>	80	
<b>SHELF LIFE</b>	24 mesi, fine mese	
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Conservazione domestica: -18°C (***) o (****), fino al tmc indicato sulla confezione. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. Consumare entro il tmc indicato sulla confezione.	

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
Carica batterica tot	n=5 c=2 m=50.000 M=250.000 (ufc/g)
Coliformi	n=5 c=2 m=10 M=100 (ufc/g)
Stafilococco aureo	n=5 c=2 m=10 M=100 (ufc/g)
E.Coli	n=5 c=2 m=10 M=100 (ufc/g)
Listeria	n=5 c=0 < 10 ufc/g
Salmonella	n=5 c=0 assente/25 g

*Le caratteristiche non rivestono valore di capitolato ove non sia espressamente richiesto contrattualmente.  
Documento verificato da Responsabile qualità ed approvato dalla direzione.*

Data emissione 10/11/2022

Revisione n°0

Sostituisce Rev n°

VALORI NUTRIZIONALI MEDI			
	g/ 100 g	Per PORZIONE (80 g)	% AR PER SINGOLA PORZIONE
<b>ENERGIA KJ</b>	1274	1020	12%
<b>Kcal</b>	306	245	
<b>Grassi totali</b>	19,9 g	15,91 g	23%
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	13,5 g	10,8 g	54 %
<b>Carboidrati</b>	27,4 g	21,9 g	8 %
<b>di cui zuccheri</b>	24,5 g	19,6 g	22 %
<b>Fibra</b>	1,6 g	1,3 g	-
<b>Proteine</b>	4,0 g	3,2 g	6 %
<b>Sale</b>	0,09 g	0,07 g	1 %

ALLERGENI e OGM							
<b>Arachidi</b>	Assente	<b>Uova e derivati</b>	Assente	<b>Sedano</b>	Assente	<b>Latte e derivati</b>	<b>X</b>
<b>Frutta a guscio</b>	<b>X</b>	<b>Soia e derivati</b>	<b>X</b>	<b>Crostacei, Molluschi e derivati</b>	Assente	<b>Pesce e derivati</b>	Assente
<b>Cereali contenenti glutine e derivati</b>	Assente	<b>SO2 &gt;10ppm</b>	Assente	<b>Semi (sesamo, senape)</b>	Assente	<b>Lupino e derivati</b>	Assente
<b>OGM</b>	Assenti						

IMBALLO E PALETTIZZAZIONE			
	Gelpas		
Codice articolo	TBD		
Codice EAN	TBD		
Unità vendita per cartone	24		
Peso per cartone Kg	2268		
Dimensione cartone	320x210x135		
Numero cartoni per strato	14		
Numero cartoni per pallet	144		
Modulo pallet	80x120		

*Le caratteristiche non rivestono valore di capitolato ove non sia espressamente richiesto contrattualmente.  
Documento verificato da Responsabile qualità ed approvato dalla direzione.*