

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

VASCHETTA IN CARTA 500ml / TUB IN PAPER MATERIAL 500 ml

CIOCCOLATO / CHOCOLATE

 Gelato al cioccolato con decorazione di granella di cioccolato / *Chocolate ice cream with decoration of chocolate grains*

 Codice del prodotto Michielan / *Michielan code of product:*
 Tipo di contenitore (u.v.) / *Type of unit*
003.418 - Cod. EAN 13 su imballo primario / EAN 13 Code on primary box: 8005021033855

 Contenitore in plastica con relativo coperchio trasparente dotato di sigillo antimanomissione. Ogni unità riporta le principali informazioni sul prodotto tramite adesivo / *Plastic unit with stopper and tamper evident seal. Every unit present information about gelato with a sticker.*
DATI AZIENDALI – BOLLINO CE E CERTIFICAZIONI / COMPANY NUMBERS AND CERTIFICATION

 Numero di registrazione impianto di produzione / *Plan production registration number:*

IT 05/228 CE

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 ICA E1835

 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:*

g 24,5

 Peso dell'adesivo / *Weight of label*

g 2,0

 Peso netto del gelato x u.v. / *Net weight of gelato:*

g 320 / 500 ml

 Peso lordo dell'u.v. / *gross weight u.v.*

g 346,50

 Peso lordo totale (master cartone + 6u.v.) / *total gross weight (master box + 6u.v.)*

g 2.207

IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING

 Tipo di imballo / *Type of box:*

 cartone ondulato/*wavy box*

 Peso del cartone / *Weight of box*

g 128,00

 Altezza del cartone (H) / *Height of box*

cm. 13,0

 Lunghezza del cartone (L) / *Length of box*

cm. 37,5

 Larghezza del cartone (P/W) / *Width of box*

cm. 19,2

 Unità di vendita per cartone / *Unit vend for box:*

 6 vaschette / *6 Tubs*
COMPOSIZIONE DEL PALLET / PALLET COMPOSITION

 Cartoni per strato / *boxes for layer:*

15

 Strati per pallet / *layers for pallet:*

 12 strati/*layers*

 Cartoni per pallet / *boxes for pallet:*

180

 Unità di vendita per pallet / *units vend for pallet:*

1080

 Peso totale lordo pallet / *Total gross weight of pallet:*

 370, kg (comprensivo del peso pallet a vuoto / *with weight of the pallet*)

 Pallet tipo / *type of pallet:*

EURO PALLET 80 X 120

 Altezza del pallet vuoto / *Height of pallet (only pallet):*

cm. 14,50

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingredienti: **latte** scremato reidratato, **latte** fresco intero, zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, cacao (5%), **panna(latte)**(3,6%), olio di cocco, cioccolato fondente (2%)=(pasta e burro di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), decorazione di scaglietta di cioccolato fondente (0,5%)=(zucchero, pasta e burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri di glicol-polipropilene degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di guar, farina di semi di carrube).

Ingredients: rehydrated skimmed **milk**, fresh whole **milk**, sugar, glucose syrup, dextrose, cocoa (5%), **cream(milk)**(3,6%), coconut oil, dark chocolate (2%)=(cocoa butter and paste, sugar, emulsifier (lecithin of **soy**), natural vanilla flavor), decoration of dark chocolate chips (0,5%)(sugar, cocoa butter and paste, emulsifier (**soy** lecithin), natural vanilla flavour), emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, esters of polypropylene glycol-fatty acid), stabilizers (guar seed flour, carob seed flour).

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>	
		186 kcal
Grassi / <i>Fat</i>		6,41g
di cui acidi grassi saturi / <i>of wich saturated fat</i>		5,83g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>		27,16g
di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>		27,16g
Proteine / <i>Proteins</i>		3,64g
Sale / <i>Salt</i>		0,25g

	PARAMETRI / PARAMETERS	LIMITI / SPECIFICATIONS	METODO / METHOD
Parametri microbiologici Microbiological parameters	Numerazione dei microrganismi a 30 °C	10.000 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 6888-1:2018
	Conta Listeria monocytogenes	P/A in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017/ EC-1:2017
	Ricerca Salmonella spp.	Assente / Absence	UNI EN ISO 6579-1:2017

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.	NO	YES	YES
2. Crustaceans and products thereof.	NO	NO	NO
3. Eggs and products thereof.	NO	YES	YES
4. Fish and products thereof.	NO	NO	NO
5. Peanuts and products thereof.	NO	YES	YES
6. Soybeans and products thereof.	YES	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	YES	YES
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	31/03/2020
-----------	-----	-------------	------------