

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

 VASCHETTA IN CARTA 500ml / TUB IN PAPER MATERIAL 500 ml
CARAMELLO SALATO / SALTED CARAMEL

Gelato al gusto panna cotta su pan di spagna, con variegatura di caramello salato e decorato con riccioli di caramello, su pan di spagna / Gelato panna cotta taste on sponge cake, with salted caramel sauce and decorated with caramel curls, on sponge cake

 Codice del prodotto Michielan / *Michielan code of product:*
 Tipo di contenitore (u.v.) / *Type of unit*
003.438 - 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) / *Hight of box* cm. 13,0
 Lunghezza del cartone (L) / *Lenght of box* cm. 37,5
 Larghezza del cartone (P/W) / *Widht 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 / *Hight of pallet (only pallet):* cm. 14,50

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingredienti: latte scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, panna, uova, latte condensato, destrosio, zucchero caramellato, farina di frumento, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri di propilenglicole degli acidi grassi, lecitina di soia, sale di Cipro (0,2), amido modificato, stabilizzanti: farina di semi di guar, farina di semi di carruba, pectina, carragenina, burro e pasta di cacao, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, aromi naturali, latte intero in polvere, proteine del latte, lattosio, acidificante: acido citrico, colorante: caramello.

Ingredients: rehydrated skimmed milk, sugar, glucose-fructose syrup, coconut oil, cream, eggs, condensed milk, dextrose, caramelized sugar, wheat flour, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, propylene glycol esters of fatty acids, soy lecithin, Cyprus salt (0.2), modified starch, stabilizers: guar seed flour, carob seed flour, pectin, carrageenan, butter and cocoa paste, raising agents: disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, natural flavors, whole milk in powder, milk protein, lactose, acidifier: citric acid, coloring: caramel

Valori nutrizionali Nutritional values (per 100g di prodotto / per 100g of product)	Valori Nutrizionali / <i>Nutritional values</i>	Per / Per 100g
	Energia / <i>Energy</i>	
		220 kcal
Grassi / <i>Fat</i>		7,8g
di cui acidi grassi saturi / <i>of wich saturated fat</i>		6,1g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>		33,1g
di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>		30,8g
Proteine / <i>Proteins</i>		3,8g
Sale / <i>Salt</i>		<0,1g

	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.	YES	YES	YES
2. Crustaceans and products thereof.	NO	NO	NO
3. Eggs and products thereof.	YES	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
-----------	-----	-------------	------------