

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

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

COOKIES / COOKIES

Gelato al gusto biscotto con variegatura di nocciola e cacao e decorazione di biscotto, su pan di spagna /
Cookie gelato with the hazelnut and cocoa sauce, with decoration on biscuits in pieces, on sponge cake

Codice del prodotto Michielan / *Michielan code of product*:
Tipo di contenitore (u.v.) / *Type of unit*

003.490 - 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/N) / *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, zucchero, variegatura nocciola - cacao (8.2%)(zucchero, oli vegetali (girasole, palma), **nocciole**, cacao magro in polvere, **latte** magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**), olio di cocco, **uova**, sciroppo di glucosio-fruttosio, **panna**, **latte** intero, tuorlo d'**uovo**, destrosio, farina di **frumento**, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, destrosio, stabilizzanti (farina di semi di carruba, gomma di tara, carragenina, alginato di sodio), amido modificato di mais, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, estratti vegetali di curcuma e paprika, aromi.

Ingredients: rehydrated skimmed **milk**, sugar, hazelnut - cocoa ripple (8.2%)(sugar, vegetable fats (sunflower,palm), **hazelnut**, low fat cocoa powder, skimmed **milk** powder, emulsifier: **soy** lecithin), coconut oil, **eggs**, glucose syrup-fructose, **cream (milk)**, whole **milk**, **egg** yolk, dextrose, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, dextrose, stabilizers (carob seed flour, tara gum, carrageenan, sodium alginate), modified starch, raising agents: disodium diphosphate, sodium carbonate, turmeric and pepper vegetable extracts, flavors.

Valori nutrizionali / Nutritional values (100 gr di prodotto / 100 gr of product)

Energia / Energy	Grassi / Fat	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	Carboidrati / Carbohydrates	di cui zuccheri / of which sugars	Fibre / Fibers	Proteine / Protein	Sale / Salt
959 kJ 229 kcal	10,92	8,73	29,12	29,12	0,8	3,61	0,1

Valori nutrizionali Nutritional values (per 100g di prodotto / per 100g of product)	Valori Nutrizionali / Nutritional values	Per / Per 100g
	Energia / Energy	1033 kJ
		247 kcal
	Grassi / Fat	11,5g
	di cui acidi grassi saturi / of wich satured fat	7,5g
	Carboidrati / Carbohydrates	31,5g
	di cui zuccheri / of wich sugars	30,8g
	Proteine / Proteins	4,1g
Sale / Salt	0,0g	

	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.	NO	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.	YES	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
-----------	-----	-------------	------------