

Denominazione contenitore / <i>Name of units:</i>	VASCHETTA IN CARTA 500ml / TUB IN PAPER MATERIAL 500 ml
Descrizione del gusto / <i>Taste of gelato:</i>	FIOR DI LATTE / MILK FLOWER Gelato al gusto di panna / <i>Gelato cream taste</i>
Codice del prodotto Michielan / <i>Michielan code of product:</i>	003.415 - Cod. EAN 13 su imballo primario / <i>EAN 13 Code on primary box: 8005021033671</i>
Tipo di contenitore (u.v.) / <i>Type of unit</i>	Contenitore in plastica con relativo coperchio trasparente dotato di sigillo antimanomissione. Ogni unità riporta le principali informazioni sul prodotto tramite adesivo / <i>Plastic unit with stopper and tamper evident seal. Every unit present information about gelato with a sticker.</i>

DATI AZIENDALI – BOLLINO CE E CERTIFICAZIONI / COMPANY NUMBERS AND CERTIFICATION

Numero di registrazione impianto di produzione / <i>Plan production registration number:</i>	IT 05/228 CE
Standard certificazioni volontarie /	UNI EN ISO 22000 – BRC GSFI – UNI EN ISO 9001
Codice operatore per produzioni di gelato bio / <i>Operator code for organic gelato production</i>	IT BIO ICA E1835
Riferimenti normativi produzioni bio / <i>Organic production normative</i>	Reg. 834/07 - Reg. 839/08 – nuovo Reg. 1235/2018

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

Peso netto del contenitore / <i>Net weight of cup:</i>	g 24,5
Peso dell'adesivo / <i>Weight of label</i>	g 2,0
Peso netto del gelato x u.v. / <i>Net weight of gelato:</i>	g 320 / 500 ml
Peso lordo dell'u.v. / <i>gross weight u.v.</i>	g 346,50
Peso lordo totale (master cartone + 6u.v.) / <i>total gross weight (master box + 6u.v.)</i>	g 2.207

IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING

Tipo di imballo / <i>Type of box:</i>	cartone ondulato/ <i>wavy box</i>
Peso del cartone / <i>Weight of box</i>	g 128,00
Altezza del cartone (H) / <i>Hight of box</i>	cm. 13,0
Lunghezza del cartone (L) / <i>Lenght of box</i>	cm. 37,5
Larghezza del cartone (P/W) / <i>Widht of box</i>	cm. 19,2
Unità di vendita per cartone / <i>Unit vend for box:</i>	6 vaschette / <i>6 Tubs</i>

COMPOSIZIONE DEL PALLET / PALLET COMPOSITION

Cartoni per strato / <i>boxes for layer:</i>	14
Strati per pallet / <i>layers for pallet:</i>	12 strati/ <i>layers</i>
Cartoni per pallet / <i>boxes for pallet:</i>	168
Unità di vendita per pallet / <i>units vend for pallet:</i>	1008
Peso totale lordo pallet / <i>Total gross weight of pallet:</i>	396 kg (comprensivo del peso pallet a vuoto / <i>with weight of the pallet</i>)
Pallet tipo / <i>type of pallet:</i>	EURO PALLET 80 X 120
Altezza del pallet vuoto / <i>Hight of pallet (only pallet):</i>	cm. 14,50

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingredienti: latte scremato reidratato, latte fresco intero, zucchero, olio di cocco, panna fresca (3%), destrosio, latte condensato (2,8%), sciroppo di glucosio, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi, esteri di propilenglicole degli acidi grassi), stabilizzanti (gomma di guar, farina di semi di carruba), aromi naturali.
Può contenere tracce di glutine, uovo, soia, frutta a guscio

Ingredients: Rehydrated skimmed milk, fresh whole milk, sugar, coconut oil, cream fresh (3%), dextrose, condensed milk (2,8%), glucose syrup, emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, esters of polypropylene glycol-fatty acid), stabilizers (guar seed flour, carob seed flour, pectin), natural flavors.

May contains traces of shell fruits and peanuts

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>
	Grassi / <i>Fat</i>	8,7g
	di cui acidi grassi saturi / <i>of wich saturated fat</i>	7,4g
	Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	25,6g
	di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>	25,6g
	Proteine / <i>Proteins</i>	4,3g
	Sale / <i>Salt</i>	0,2g

	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	SI/YES	SI/YES
2. Crustaceans and products thereof.	NO	NO	NO
3. Eggs and products thereof.	NO	SI/YES	SI/YES
4. Fish and products thereof.	NO	NO	NO
5. Peanuts and products thereof.	NO	SI/YES	SI/YES
6. Soybeans and products thereof.	NO	SI/YES	SI/YES
7. Milk and products thereof (including lactose).	SI/YES	SI/YES	SI/YES
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brasil nut, pistachio nut, macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof.	NO	SI/YES	SI/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	SI/YES	SI/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
-----------	-----	-------------	------------