

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>	LIMONE / LEMON Gelato al limone con decorazione di filetti di limone / <i>Gelato Lemon with decoration of lemon strips</i>
Codice del prodotto Michielan / <i>Michielan code of product:</i>	003.401 - Cod. EAN 13 su imballo primario / <i>EAN 13 Code on primary box: 8005021033664</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>Height of box</i>	cm. 13,0
Lunghezza del cartone (L) / <i>Lenght of box</i>	cm. 37,5
Larghezza del cartone (P/W) / <i>Width 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>Height of pallet (only pallet):</i>	cm. 14,50

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingredienti: latte scremato reidratato, zucchero, succo di limone (10%), sciroppo di glucosio, destrosio, latte fresco intero, olio di cocco raffinato, maltodestrine, acidificante: acido citrico, citrato di sodio, decorazione di striscette di limone candite (0,5%)(scorzette di limone, sciroppo di glucosio/fruttosio, zucchero, acidificanti: acido citrico, acido ascorbico), emulsionanti (mono- e digliceridi degli acidi grassi, sucroesteri degli acidi grassi), stabilizzanti (pectina, propilenglicole alginato, farina di semi di guar, gomma xantano), aromi naturali.

Ingredients: rehydrated skimmed milk, sugar, lemon juice (10%), glucose syrup, fresh whole milk, coconut oil, maltodextrine, acidifier: citric acid, sodium citrate, decoration of candied lemon peel strips (lemon peel strips, glucose/fructose syrup, sugar, acidifier: citric acid, ascorbic acid), emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, sucroesters of fatty acids), stabilizers (pectin, propylene glycol alginate, guar seed flour, xanthan gum), natural flavors.

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>
	Grassi / <i>Fat</i>	3,3g
	di cui acidi grassi saturi / <i>of wich saturated fat</i>	2,84g
	Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	30,96g
	di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>	30,96g
	Proteine / <i>Proteins</i>	1,1g
	Sale / <i>Salt</i>	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.	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
-----------	-----	-------------	------------