


	SCHEDA PRODOTTO FINITO CREMINO MONO 960 g	POG06/ALL24 
Emissione : 10/08 Rev: 02 del 12/02/2020	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 1 di 2

NOME E IMMAGINE DEL PRODOTTO	 CREMINO MONO	
PESO NETTO	960 g	
INFORMAZIONI QUALITATIVE		
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE	12 mesi	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in freezer a -18 °C e consumare entro la data indicata sulla confezione.	
MODALITA' DI CONSUMO	Prima dell'utilizzo, tenere il prodotto in frigorifero a +5 °C per circa 2 ore e servire direttamente dal frigorifero. Se mantenuto ad una temperatura non superiore a +5 °C il prodotto può essere consumato entro 2-3 giorni.	
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE SENSORIALI	Strati di mousse alla nocciola e gianduia su base di granella di biscotto al cioccolato	
INGREDIENTI	latte scremato reidratato, zucchero, crema al cacao (zucchero, cacao, sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, amido modificato, acidificante: E 334; gelificante: E 440; conservante: E 202, aromi), grassi vegetali (cocco, palmisti, babaçu), biscotto con granella di cioccolato [farina da frumento , zucchero, gocce di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia , vanillina), grassi vegetali (olio di palma), burro , uova , agenti lievitanti: E 500i, E 503ii; sale, aromi, colorante: E 150a], acqua, granella di biscotto al cioccolato al latte [cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia), zucchero, granella di biscotto (farina di grano tenero, zucchero, grasso vegetale (olio di palma), sciroppo di glucosio, sciroppo di glucosio/fruttosio, estratto di malto, acqua, siero di latte in polvere, burro , uova , agenti lievitanti: E 500ii, E 503ii; miele, aromi, sale, zucchero caramellizzato)], pasta di nocciole , cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia ; estratto di vaniglia), maltodestrine, cacao magro in polvere, uova , sciroppo di glucosio-fruttosio, amido modificato da mais: E 1422; gelatina animale, addensanti: E 407; emulsionanti: E 471, E 473, lecitina di soia ; antiossidante: E 340; aromi.	
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Contiene Latte, Uova, Soia, Nocciole, Glutine in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011. Può contenere tracce di: Arachidi, Mandorle, Pistacchi.	
USO PREVISTO	Diabetici	Non adatto
USO PREVISTO	Celiaci	Non adatto
USO PREVISTO	Vegani	Non adatto

	SCHEDA PRODOTTO FINITO CREMINO MONO 960 g	POG06/ALL24 
Emissione : 10/08 Rev: 02 del 12/02/2020	MANUALE DI AUTOCONTROLLO	Pg 2 di 2

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica Totale a 30 °C (PCA)		< 100000 ufc/g
	Coliformi Totali in 1 g		< 100 ufc/g
	<i>Enterobacteriaceae</i> in 25 g		< 100 ufc/g
	<i>Salmonella</i> in 25 g		Assente
	<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g		Assente
	Muffe		< 100 ufc/g
	Lieviti		< 100 ufc/g
OGM	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	Energia	1134 kJ / 271 kCal	
	Grassi di cui acidi grassi saturi	14 g 9.9 g	
	Carboidrati di cui Zuccheri	32 g 25 g	
	Proteine	3.5 g	
	Sale	0.05 g	
INFORMAZIONI COMMERCIALI			
CODICE PRODOTTO	81208		
CODICE EAN	8018656812085		
ITF 14	18018656812082		
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 20900001) Aa = Anno + 9nnnnn = numero progressivo		
IVA	10%		
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	CONTENITORE TERMOFORMATO IN OPS 4 CREMINI per contenitore in OPS 2 contenitore in OPS per cartone TARA: 0.056 kg	
	IMBALLAGGIO SECONDARIO (CARTONE)	8 CREMINI PER CARTONE PESO LORDO: 1.140 kg DIMENSIONI CARTONE: 230 x 230 x 145 (P x L x H) mm	
COMPOSIZIONE DEL PALLET	15 CARTONI PER STRATO 11 STRATI PER BANCALE 165 CARTONI IN TOTALE		
MISURE PALLET COMPLETO	1200 x 800 x 1745 (P x L x H) mm		
PESO PALLET COMPLETO	188 kg + PALLET 25 kg= 213 kg		
ASSICURAZIONE QUALITA'	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@gelostar.it		

Aggiornamento: 12/02/2020

EMETTE (RGQ)	VERIFICA (RGQ)	APPROVA (DIR)
