

# Magic Gel

**MAGIC GEL SRL**

Via Roncalceci 127/129

48125 Filetto (RA)

TEL +39 0544 568546 FAX + 39 0544 558099

C.F. / P.IVA 00342740396

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GELATO GUSTO

**CAFFE'**

## CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

<b>Denominazione di vendita :</b>	Gelato GUSTO CAFFE'
<b>Identificazione prodotto :</b>	gelato sfuso in vaschetta
<b>Marchio :</b>	Magic Gel
<b>Ditta produttrice :</b>	MAGIC GEL SRL
<b>Luogo di produzione :</b>	Filetto (RA) nello stabilimento di Via Roncalceci 127/129
<b>Autocontrollo :</b>	La qualità del prodotto è garantita dal sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) che riguarda ogni fase del processo produttivo
<b>Ingredienti :</b>	<b>Latte</b> vaccino magro in polvere reidratato, zucchero, grassi vegetali di cocco raffinato, zucchero invertito, pasta caffè (sciroppo di glucosio, caffè liofilizzato, caffè, caramello, amido di mais modificato), destrosio, tuorlo d'uovo, <b>latte</b> , panna ( <b>latte</b> ), caffè liofilizzato, emulsionanti (E471, lecitina di <b>soia</b> ), stabilizzanti (alginato di sodio, farina di semi di carruba), amido di tapioca, aromi, colore caramello E150d, aromi. POSSIBILI TRACCE DI <b>FRUTTA a GUSCIO</b>

## CICLO PRODUTTIVO

- Miscelazione ingredienti
- pastorizzazione a + 85° C
- omogeneizzazione
- abbattimento della temperatura fino a + 3°/ 4° C tramite scambiatore a piastra
- maturazione miscela a temperatura compresa fra 2° e 4°
- indurimento miscela con freezer continui
- sufflamento d'aria circa 90%
- conservazione a temperatura compresa fra i -20° e i - 25°

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

<b>Shelf-life :</b>	24 mesi
<b>Modalità di conservazione :</b>	a -18° C (**** o ***) nel congelatore periodo conservazione 24 mesi Data consigliata sulla confezione

## IMBALLO PRIMARIO (confezione)

<b>Tipo di confezione :</b>	Formato lt 4,750 vaschetta colore grigio in polipropilene copolimero antiellettrostatico
Peso lordo :	2490
Peso netto :	2400
Tara :	90

**Etichettatura confezione :** Etichetta stampata con denominazione e specifiche di prodotto  
Lotto e scadenza.

## IMBALLO SECONDARIO (cartone)

<b>Tipo di imballo secondario :</b>	cartone
<b>Dimensioni imballo :</b>	Formato lt 4,750 mm 370 x 165 x 130 h

12/04/2023

**Numero confezione** : Formato lt 4,750 nr 01 confezione gr 2400

**Peso imballo secondario** : Formato lt 4,750 g 129

#### EPAL

**Tipo Pallet** : bancale EPAL

**Dimensioni pallet (cm)** : Lunghezza 120  
Larghezza : 80

**Altezza pallet (cm)** : Formato lt 4,750 170

**Composizione pallet** : FORMATO LT 4,750  
Nr 168 cartoni x 01 confezione g 2400 per bancale  
Nr 12 cartoni per strato  
Nr 14 strati pe bancale

#### TRASPORTO E CONSEGNA

**MODALITA' DI CONSEGNA** : Per le consegne vengono utilizzati mezzi refrigerati idonei per il trasporto di merce surgelata muniti di apposita autorizzazione sanitaria rilasciate dagli uffici igiene competenti.  
Il prodotto deve essere trasportato ad una temperatura < - 18 C°

#### ALTRE INFORMAZIONI

Caratteristiche microbiologiche : Salmonella assente in 25 g  
Enterobacteriaceae (37° C) ≤ 100 UFC/g  
Listeria monocytogenes ≤ 100 UFC/g

Le verifiche sono effettuate periodicamente da un laboratorio accreditato secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo dell'azienda.

#### ALLERGENI :

cereali contenenti glutine	ASSENTE
crostacei e prodotti derivati	ASSENTE
uova e prodotti a base di uova	CERTA
pesce e prodotti a base di pesce	ASSENTE
arachidi e prodotti a base di arachidi	POSSIBILE
soia e prodotti a base di soia	CERTA
latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	CERTA
frutta a guscio e prodotti derivati	POSSIBILE
sedano e prodotti a base di sedano	ASSENTE
senape e prodotti a base di senape	ASSENTE
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione Superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come S02	ASSENTE
Lupini e prodotti a base di lupini	ASSENTE
Molluschi e prodotti a base di molluschi	ASSENTE

#### VALORI NUTRIZIONALI

##### VALORI MEDI PER 100 G

Valore energetico	760 kj / 181 kcal
Grassi	7,9 g
di cui saturi	6,5 g
Carboidrati	24 g
Di cui zuccheri	24 g
Proteine	3,3 g
sale	0,15 g

12/04/2023