

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
Chocolate ice cream 2,5 kg	8033706191064		10/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE	
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		Conservare ad una temperatura di -18°C	
2,5	1	144	144	360			
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA	
Vaschetta e coperchio di plastica		Scatola di cartone				24 mesi	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO	
Gelato al cioccolato							

INGREDIENTI										
Latte magro reidratato, latte fresco pastorizzato intero italiano di alta qualità (20%), zucchero, panna fresca italiana pastorizzata (8%), cioccolato 6% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao), cacao magro in polvere (6%), destrosio di mais, sciroppo di glucosio-fruttosio, burro, lattosio e proteine del latte, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: farina di semi di guar, farina di semi di Carrube, alginato di sodio, carragenani.										

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI				
GRASSI	9				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	4				ESCHERICHIA COLI				
CARBOIDRATI	25				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)	0,1				SALMONELLA	absent in 25 g			
Kcal	202				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
KJOULE	846				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI	2,5								

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		Keep at -18°C
2,5	1	144	144	360		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
Tub and cover of PS		Carton box				24 moths
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME
Chocolate ice cream						

INGREDIENTS										
High quality fresh pasteurized whole Italian milk (20%), rehydrated skimmed milk, sugar, fresh pasteurized Italian cream (8%), chocolate (6%) (cocoa paste, sugar, cocoa butter), lactose and milk proteins, fat - reduced cocoa powder (6%), corn dextrose, glucose - fructose syrup, butter, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, stabilizers: carob seeds flour, sodium alginate, guar seeds flour, carrageenan.										

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM				
FAT	9				FECAL COLIFORM				
PROTEIN	4				ESCHERICHIA COLI				
CARBOHYDRATE	25				STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)	0,1				SALMONELLA	absent in 25 g			
Kcal	202				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
KJOULE	846				MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE	2,5								