

SCHEMA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEMA N°SHEET
Stracciatella ice cream 2,25 kg	8033706192979		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
2,25	1	144	144	324		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				
Vaschetta e coperchio di plastica		Scatola di cartone				SCADENZA
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						24 mesi
Gelato al gusto di stracciatella						
					METODO DI CONSUMO	

INGREDIENTI
Latte magro reidratato, latte fresco pastorizzato intero italiano di alta qualità (20%), panna fresca pastorizzata italiana (15%), zucchero, burro (7%), pasta al cacao 5% (olio vegetale di cocco, zucchero, cacao magro in polvere 15%, emulsionante: lecitina di soia; aroma), sciroppo di glucosio, latte magro in polvere, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, farina di semi di guar, carragenani; aromi.

VALORI NUTRIZIONALI				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARICA MICROBICA TOTALE				
UMIDITA'					COLIFORMI TOTALI				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI FECALI				
GRASSI	14,1				ESCHERICHIA COLI				
PROTEINE	3,5				STAFILOCOCCO AUREUS				
CARBOIDRATI	24,4				SALMONELLA	absent in 25 g			
SALE (equivalente di sodio)	0,1				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
Kcal	242				MUFFE E LIEVITI				
KJOULE	1011				BACILLUS CEREUS				
CENERI					MICROBICA PLATE COUNT				
PH					NOTE TECNICHE				
NaCl									
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI	2,1								

LOGISTIC INFORMATIONS					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		Keep at -18°C	
2,25	1	144	144	324			
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE	
Tub and cover of PS		Carton box				24 moths	
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME	
Stracciatella flavoured ice cream							

INGREDIENTS
High quality fresh pasteurized whole Italian milk (20%), rehydrated skimmed milk, sugar, fresh pasteurized Italian cream (15%), sugar, butter (7%), cocoa paste 5% (coconut vegetable oil, sugar, fat reduced cocoa powder, emulsifier: soy lecithin; flavourings), glucose syrup, skimmed milk powder, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, stabilizers: carob seeds flour, sodium alginate, guar seeds flour, carrageenan; flavourings.

NUTRITIONAL VALUES				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
Average values expressed in 100 g of product					TOTAL MICROBIC CHARGE				
MOISTURE					TOTAL COLIFORM				
DRY MATTER					FECAL COLIFORM				
FAT	14,1				ESCHERICHIA COLI				
PROTEIN	3,5				STAFILOCOCCUS AUREUS				
CARBOHIDRATE	24,4				SALMONELLA	absent in 25 g			
SALT (equivalent of SODIUM)	0,1				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
Kcal	242				MOULD AND YEAST				
KJOULE	1011				BACILLUS CEREUS				
ASH CONTENT					MICROBICA PLATE COUNT				
PH					TECHNICAL NOTES				
NaCl									
MINERALS									
FIBRE	2,1								