



MAGIC GEL SNC
DI Borneo Gennaro & C.
Via Roncalceci 127/129
48125 Filetto (RA)

TEL +39 0544 568546 FAX + 39 0544 558099
C.F. / P.IVA 00342740396

WWW.magic-gel.biz
e-mail magicgel@libero.it
pec magicgel@pec.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GELATO GUSTO

CIOCCOLATO FONDENTE
"VALENTINA"

CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

Denominazione di vendita :	Gelato GUSTO CIOCCOLATO FONDENTE
Identificazione prodotto :	gelato sfuso in vaschetta
Marchio :	Magic Gel
Ditta produttrice :	MAGIC GEL SNC
Luogo di produzione :	Filetto (RA) nello stabilimento di Via Roncalceci 127/129
Autocontrollo :	La qualità del prodotto è garantita dal sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) che riguarda ogni fase del processo produttivo
Ingredienti :	Acqua, latte vaccino scremato reidratato, zucchero, zucchero invertito, cacao (7,5%), olio di cocco raffinato, cioccolato fondente (4%) (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, aroma, emulsionante lecitina di soia), destrosio, massa di cacao, tuorlo d'uovo , emulsionanti (E471, lecitina di soia), stabilizzanti (alginato di sodio fosfatato, farina di semi di carruba), aromi. POSSIBILI TRACCE DI ARACHIDI E ALTRA FRUTTA CON GUSCIO

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 70%
- conservazione a temperatura compresa fra i -20° e i - 25°

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

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

IMBALLO PRIMARIO (confezione)

Tipo di confezione :	Formato lt 4,750 vaschetta colore grigio in polipropilene copolimero antiellettrostatico
Peso lordo :	2990 g
Peso netto :	2900 g
tara :	90 g
Etichettatura confezione :	Etichetta stampata con denominazione e specifiche di prodotto Lotto e scadenza.

IMBALLO SECONDARIO (cartone)

Tipo di imballo secondario :	cartone
Dimensioni imballo :	Formato lt 4,750 mm 354 x 164 x 121 h
Numero confezione :	Formato lt 4,750 nr 01 confezione 2900 g
Peso imballo secondario :	Formato lt 4,750 129 g

11/08/2021

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 2900 g per bancale Nr 12 cartoni per strato Nr 14 strati pe bancale	
Peso netto kg 487,200		

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	PROBABILE
soia e prodotti a base di soia	CERTA
latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	CERTA
frutta a guscio e prodotti derivati	PROBABILE
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	827 kj / 197 kcal
Grassi	8,2 g
di cui acidi grassi saturi	6,9 g
Carboidrati	28 g
Di cui zuccheri	24 g
Proteine	3,2 g
sale	0,22 g