

SCHEDA TECNICA <i>Technical Specifications</i>			Doc. Scheda tecnica Rev 0 del: 01/01/2011
CODICE CODE	REFERENZA REFERENCE	CODICE EAN EAN Code	
1GBM003	TARTUFO LIMONCELLO X 12	8032595160571	Rev. 7 del 21/06/2024

DIMENSIONI			ITALIANO	STOCCAGGIO	
Peso: Gr 100	Formato: Monoporzione	208 ct per pallet		Conservare a -18°C per 24 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato non ricongelare.	
Volume: Pz 12	Confezione: 290x193x131 mm	16 ct per 13 strati			
COMPONENTI				SCADENZA	
gelato al gusto di limone ricoperto con granella di meringa gialla e ripieno di topping al limoncello				24 mesi dalla data di produzione	
NOTE				METODO DI CONSUMO	
Il presente prodotto è privo di ingredienti di derivazione OGM				Ammorbidire il prodotto 5 min prima del consumo	

INGREDIENTI	
LATTE scremato in polvere reidratato, succo di limone 18%, zucchero, meringa (zucchero, amido di FRUMENTO, albume d'UOVO, colorante (E100), aromi), sciroppo di glucosio, olio di cocco, proteine del siero del LATTE, acqua, zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao), stabilizzanti (E410, E405), emulsionante (E471), alcol, amido modificato di mais, correttore di acidità (E330), aromi, colorante (curcuma).Può contenere tracce di: ARACHIDI, SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO	

VALORI NUTRIZIONALI		ELENCO ALLERGENI	
Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto		X [presente] O [contaminazione crociata]	
Kjoule	799	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Kcal	190	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Grassi	5,3	Uova e prodotti a base di uova	X
di cui saturi	4,7	Pesce e prodotti a base di pesce	
Carboidrati	33,6	Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
di cui zuccheri	29,8	Soia e prodotti a base di soia	O
Proteine	1,4	Senape e prodotti a base di senape	O
Fibre alimentari	0,0	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Sale	0,00	Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	O
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		Sedano e prodotti a base di sedano	
Enterobatteriacee	<10 ufc/g	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
E.coli	<10 ufc/g	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10 mg/kg	
Stafilococco aureus	<10 ufc/g	Lupini e prodotti a base di lupini	
Salmonella	assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	
Listeria monocytogenes	assente		

DIMENSIONS			ENGLISH	TO PRESERVE	
Weight: Gr 100	Format: Single Portion	208 boxes per pallet		Store at -18°C for 24 months from date of manufacture. Once defrosted don't refreeze	
Volume: Pz 12	Packing: 290x193x131 mm	16 boxes for 13 layers			
COMPONENTS				SHELF LIFE	
gelato with flavour of lemon covered with yellow meringue and filled with limoncello topping				24 month from date of manufacture	
NOTES				TO CONSUME	
This product is OGM free				Soften the product 5 min before eating	

INGREDIENTS	
Rehydrated skimmed MILK powder, 18% lemon juice, sugar, meringue (sugar, WHEAT starch, EGG white, coloring (E100), flavourings), glucose syrup, coconut oil, WHEY proteins, water, dusting sugar (dextrose, sugar, WHEAT starch, cocoa butter), stabilizers (E410, E405), emulsifier (E471), alcohol, modified corn starch, acidity regulator (E330), flavourings, coloring (turmeric) .May contain traces of: PEANUTS, SOY, MUSTARD, NUTS	

NUTRITIONAL VALUES		ALLERGENS	
[Middle value expressed in 100 gr. of product]		X [presence] O [cross contamination]	
Kjoule	799	Cereals containing gluten and derivatives	X
Kcal	190	Crustaceans and product made up of crustaceans	
Fats	5,3	Eggs and product made up of eggs	X
of which saturated fatty acids	4,7	Fish and product made up of fish	
Carbohydrates	33,6	Peanuts and product made up of peanuts	O
in which sugars	29,8	Soy and product made up of soy	O
Proteins	1,4	Mustard and product made up of mustard	O
Fiber	0,0	Sesame seeds and derivatives	
Salt	0,00	Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	O
MICROBIOLOGICAL INFORMATION		Celery and product made up of celery	
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g	Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
E.coli	<10 ufc/g	Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Lupin and products based on lupins	
Salmonellae	absent	Shellfish and shellfish products	
Listeria monocytogenes	absent		