



**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](http://www.magic-gel.biz)  
e-mail [magicgel@libero.it](mailto:magicgel@libero.it)  
pec [magicgel@pec.it](mailto:magicgel@pec.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

GELATO GUSTO

**CAFFE' PREMIUM**  
**"VALENTINA"**

### CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

<b>Denominazione di vendita :</b>	Gelato GUSTO CAFFE' PREMIUM
<b>Identificazione prodotto :</b>	gelato sfuso in vaschetta
<b>Marchio :</b>	Magic Gel
<b>Ditta produttrice :</b>	MAGIC GEL SNC
<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, copertura (grassi vegetali di cocco non idrogenati, pasta cacao (26%), zucchero, cacao magro in polvere (6%), <b>lattosio</b> , burro cacao (2%), emulsionante lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale vaniglia), sciroppo di caffè (sciroppo di glucosio, zucchero, zucchero invertito, <b>nocciole</b> , olio di <b>arachide</b> , lecitina di <b>soia</b> , amido di patata modificato, caffè liofilizzato), pasta caffè (sciroppo di glucosio, zucchero, caffè liofilizzato, colorante caramello E150d, amido modificato di patata), destrosio, latte, <b>tuorlo d'uovo</b> , panna ( <b>latte</b> ), caffè liofilizzato, emulsionanti (E471), stabilizzanti (alginato di sodio fosfatato, farina di semi di carruba), amido di tapioca, aromi, colore caramello E150d. <b>POSSIBILI TRACCE DI ALTRA FRUTTA CON 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 70%
- 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 :	2990 g
Peso netto :	2900 g
tara :	90 g
<b>Etichettatura confezione :</b>	Etichetta stampata con denominazione e specifiche di prodotto Lotto e scadenza.

### IMBALLO SECONDARIO (cartone)

<b>Tipo di imballo secondario :</b>	cartone
-------------------------------------	---------

11/08/2021

**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

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	CERTA
soia e prodotti a base di soia	CERTA
latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	CERTA
frutta a guscio e prodotti derivati	CERTA
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 acidi grassi saturi	6,5 g
Carboidrati	24 g
Di cui zuccheri	24 g
Proteine	3,3 g
sale	0,15 g

11/08/2021