



Doringel srl

Via dei Murari, 1
24041 Brembate (BG)
Tel. +39 035 801 539
Fax +39 035 487 42 07
info@gelatidoringel.it
www.gelatidoringel.it

C.F. e Reg. Impr. BG 01213860164
P.IVA IT 01213860164
C.C.I.A.A. R.E.A. BG N. 181260
Cap.Soc. € 60.000,00 i.v.

Deposito

Via R. Follereau, 21
24027 Nembro (BG)



Azienda certificata
IFS FOOD
Certificate IT16/0833

SCHEDA TECNICA ZERO SUGAR 6X10

Prodotto: "ZERO SUGAR" ghiacciolo senza zucchero a ridotto apporto calorico
peso **astuccio da 10 pezzi** gr.700 – gusti assortiti

Definizione secondo norme di legge: ghiacciolo senza zucchero.

Ingredienti: Acqua, maltodestrine, inulina, edulcoranti (stevia, sucralosio), aroma, acidificante (acido citrico).

Aromi e Coloranti: Arancio (E100 – E120), Fragola (E120), Mela Verde (E100 – E131), Menta (E100 – E131), Limone Bianco (nessun colorante).

TRATTAMENTO: prodotto sottoposto a miscelazione e successivo abbattimento di temperatura.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale.....	<= 5.000
Escherichia coli	<= 100
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100
Enterobacteriaceae	< 100
Salmonella spp.....	Assente in 25g.
Listeria monocytogenes.....	Assente in 25g.

PALLETIZZAZIONE SU EPAL 80x120 (h. tot.cm.171)

Pezzi/Astuccio	10
Astucci/Cartone	6
Astucci/Strato	84
Astucci/Pallet	756
Cartoni/Strato	14
Cartoni/Pallet	126
Strati/Pallet	9

CODICE EAN

8004963014021

CONFEZIONAMENTO: imballo primario in polipropilene coex.

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Mantenere il prodotto a temp. <= -18°C

DURABILITA'

24 mesi

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valore energetico medio riferito a 100g. di prodotto

		al pezzo (gr.70)
Kcal	39,0	27,0
kJ	164,0	115,0
Grassi.....	0,2 g.	0,14 g.
di cui Acidi grassi saturi	0 g.	0 g.
Carboidrati.....	9,0	6,3 g.
di cui zuccheri.....	0,4	0,3 g.
Proteine.....	0 g.	0 g.
Sale.....	<0,01 g.	<0,01 g.
Fibre alimentari.....	0,5 g.	0,35 g.

DICHIARAZIONE ALLERGENI E OGM

I prodotti in oggetto sono privi di sostanze allergeniche, tra cui glutine e pertanto sono da considerarsi alimenti consentiti ai celiaci. Si può escludere la presenza di OGM.