

# **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 GHIACCIOLI Menta del Deserto 9x6

**Prodotto:** Ghiacciolo Menta del Deserto con infuso naturale di foglie di menta e senza coloranti artificiali gr.70 - peso **astuccio da 6 pezzi** gr.420 – monogusto

Definizione secondo norme di legge: ghiacciolo.

**Ingredienti:** Acqua, zucchero, destrosio, infuso naturale di foglie di menta del deserto, infuso naturale di foglie di menta, colorante: clorofillina.

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

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

DALLETIZZAZIONE OLIEBAL OO 400 (L. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4. 4.		10E E 4 1 1
Listeria monocytogenes	Assente in 25g.	
Salmonella spp	Assente in 25g.	
Enterobacteriaceae	. <	100
Stafilococchi coagulasi positivi	. <	100
Escherichia coli	. <=	100
Carica batterica totale	. <= 5	.000

PALLETIZZAZION	E SU EPAL	. 80x120 (h. tot.cm.171)	CODICE EAN
Pezzi/Astuccio	6		8004963200035
Astucci/Cartone	9		
Astucci/Strato	108		
Astucci/Pallet	972		
Cartoni/Strato	12		
Cartoni/Pallet	108		
Strati/Pallet	9		

**CONFEZIONAMENTO**: imballo primario in polipropilene coex

#### **CONSERVAZIONE E TRASPORTO**

**DURABILITA**'

Mantenere il prodotto a temp. <= -18°C 24 mesi

#### **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valore energetico medio riferito a 100g. di prodotto		al pezzo (gr.70)	
Kcal	72	50	
kJ	306	214	
Grassi	0 g.	0 g.	
di cui Acidi grassi saturi		0 g.	
Carboidrati	18	12,6 g.	
di cui zuccheri	15,5	10,8 g.	
Proteine		0 g.	
Sale	0,02 g.	0,01 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.