



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

FRAGOLA
"VALENTINA"

CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

| | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominazione di vendita : | Gelato GUSTO FRAGOLA |
| 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 magro in polvere, zucchero, fragole congelate 20%, zucchero invertito, destrosio, grassi vegetali di cocco raffinato, acidificante (acido citrico), emulsionanti (E471), stabilizzanti (farina di semi di guar, pectina, cmc, farina di semi di carruba), aromi, coloranti: antociani E163, estratto di cartamo e barbabetola, betacarotene, curcumina E100. |

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
Energobacteriaceae (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 | ASSENTE |
| pesce e prodotti a base di pesce | ASSENTE |
| arachidi e prodotti a base di arachidi | ASSENTE |
| soia e prodotti a base di soia | ASSENTE |
| latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | CERTA |
| frutta a guscio e prodotti derivati | ASSENTE |
| 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 | 606 kj / 143 kcal |
| Grassi | 2,4 g |
| di cui acidi grassi saturi | 2,1 g |
| Carboidrati | 29 g |
| Di cui zuccheri | 29 g |
| Proteine | 1,2 g |
| sale | 0,06 g |