



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STA 7.5.1  
n.° revisione:00  
del \_\_\_\_\_  
ST525/1L pagina 1  
di 3

### VASCHETTA 1 L – 600 g "Gli Speciali" Mon Amour



#### DESCRIZIONE PRODOTTO

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| <b>Definizione merceologica:</b> | Gelato        |
| <b>Gusto:</b>                    | Mon Amour     |
| <b>Cod. Prodotto:</b>            | 525           |
| <b>Cod. Ean:</b>                 | 8007437115170 |

#### CARATTERISTICHE PRODOTTO (Ispettive e organolettiche)

|                                     |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspetto (capacità 1 L):</b>      | Vaschetta quadrata in plastica trasparente                                                                                                        |
| <b>Consistenza:</b>                 | Gelato alla nocciola e alla gianduia con variegatura alla gianduia, guarnito con granella di nocciole e scaglette di cioccolato, soffice a – 14°C |
| <b>Peso (unità di misura in g):</b> | 600 vaschetta<br>3600 cartone                                                                                                                     |
| <b>Gelato:</b>                      | 95 %                                                                                                                                              |
| <b>Guarnizioni:</b>                 | 5%                                                                                                                                                |
| <b>Colore:</b>                      | Beige e marrone                                                                                                                                   |
| <b>Sapore:</b>                      | Tipico del gelato alla nocciola e gianduia, molto gradevole al palato                                                                             |
| <b>Odore:</b>                       | Molto leggero di nocciola e gianduia, caratteristici degli ingredienti                                                                            |

#### INGREDIENTI

LATTE magro in polvere reidratato (origine UE), zucchero (origine UE), LATTE FRESCO INTERO ALTA QUALITA' 10% (origine Italia), olio vegetale raffinato (cocco), variegatura alla gianduia 8% [acqua, sciroppo di glucosio, pasta NOCCIOLE (NOCCIOLE tostate), zucchero, cacao magro in polvere, LATTE in polvere, addensante (pectina)], NOCCIOLE ITALIANE tostate in pasta e granella 6,5% (NOCCIOLE tostate), destrosio, gianduia in pasta 1,3% [NOCCIOLE ,cacao magro in polvere, lecitina di SOIA], cacao in polvere 2,1% (22-24% di burro di cacao), scaglietta di cioccolato fondente 1% [zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia], emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (alginato di sodio, farina di semi di carrube), aromi.



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Codice: STA 7.5.1  
n.° revisione:00  
del \_\_\_\_\_  
ST525/1L pagina 2  
di 3

### DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Il latte viene reidratato in appositi tini preriscaldati. Aggiunte tutte le altre materie prime, la miscela ottenuta viene portata ad una temperatura di 56°C. Successivamente viene pastorizzata ad una temperatura che varia da 82°C a 84°C per circa 40" e omogeneizzata ad una pressione di 150 bar, rapidamente raffreddata ad una temperatura di 4°C. La miscela dopo questo trattamento viene stoccata nei tini di maturazione dove sosta ad una temperatura che varia da 2°C a 4°C per circa 12 ore prima della lavorazione. Le miscele vengono trasferite in produzione mediante appositi tubi e alle macchine di mantecazione dove avviene la fase di gelatura. Il gelato così ottenuto ad una temperatura di circa - 6°C, viene dosato negli appositi imballi, che possono variare in base alla produzione, sigillato e sottoposto ad abbattimento termico nel tunnel di indurimento e confezionato negli imballi secondari. Il prodotto finito viene trasferito in celle di stoccaggio ad una temperatura di -25°C per poi essere consegnato con mezzi a temperatura controllata.

### CONTROLLI SUL PRODOTTO

|                           | Tipologia | Frequenza                                                | Eseguiti                                      |
|---------------------------|-----------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Organolettiche            | Assaggio  | Inizio produzioneAd intervalli di 120" Ogni cambio batch | Responsabile Produzione                       |
| Controllo forma e difetti | Visivo    | Continuo dal personale di linea                          | Responsabile Produzione                       |
| Metrologico               | Peso      | Inizio produzione<br>Ogni 30 minuti<br>Ogni cambio batch | Responsabile Linea<br>Responsabile produzione |

### VALORI NUTRIZIONALI

|                            | per 100 g<br>di prodotto | per una porzione da 50g | % AR *<br>per 50 g |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------|
| Energia                    | KJ<br>Kcal               | KJ 0<br>Kcal 0          | 0,0%               |
| Grassi                     | g                        | g 0                     | 0,0%               |
| di cui acidi grassi saturi | g                        | g 0                     | 0,0%               |
| Carboidrati                | g                        | g 0                     | 0,0%               |
| di cui zuccheri            | g                        | g 0                     | 0,0%               |
| Proteine                   | g                        | g 0                     | 0,0%               |
| Sale                       | g                        | g 0                     | 0,0%               |

\* Le AR (Assunzioni di Riferimento di un adulto medio) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 8400 KJ/2000 Kcal

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Microrganismi                    | Unità di misura | Valori Limite |
|----------------------------------|-----------------|---------------|
| Stafilococchi Coagulasi Positivi | ufc/g           | <100          |
| Salmonella spp                   | ufc/25g         | Assente       |
| Lieviti e muffe                  | ufc/g           | Assenti       |
| Listeria monocytogenes           | ufc/25g         | Assente       |
| Escherichia Coli                 | ufc/g           | < 10          |
| Carica batterica totale mesofila | ufc/g           | 1*10^5        |



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Codice: STA 7.5.1  
n.° revisione:00  
del \_\_\_\_\_  
ST525/1L  
pagina 3 di 3

### IMBALLAGGIO

|            | Tipologia          | Materiale                                            | Dimensioni      |
|------------|--------------------|------------------------------------------------------|-----------------|
| Primario   | Vaschetta quadrata | Polipropilene copolimero                             | mm 140x140x80h  |
|            | Coperchio quadrata | Polipropilene copolimero                             | mm 140x140x17h  |
|            | Etichetta          | Sistema IML in polipropilene                         |                 |
| Secondario | Cartone            | Scatola americana KUST 243B avana<br>con stampa bleu | mm 425x145x173h |

**Shelf Life:** 18 mesi

**Lotto:** LP XXX = Numeri progressivi attribuiti da 001 a 365

### PALLETIZZAZIONE

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| Vaschette per cartone:       | 6              |
| Cartoni per strato:          | 13             |
| Strati per pallet:           | 10             |
| Cartoni per pallet:          | 130            |
| Vaschette per pallet:        | 780            |
| Peso per pallet: (no pedana) | Netto: Kg. 468 |

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nello scomparto freezer ad una temperatura di -18°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. La durata consigliata della data di scadenza è relativa alla corretta conservazione.

### CONSIGLI PER IL CONSUMO

Per apprezzare al meglio le qualità del prodotto, prelevarlo dal freezer, porzionare le quantità desiderate, riporre il contenitore nel freezer, attendere circa 10 minuti prima di servire.

**RGQ:** D'Amico Antonio Massimiliano

**DIR:** D'Amico Antonio Massimiliano

**Firma RGQ:**

**FIRMA DIR:**

**Data di emissione:** 06/04/2019

