



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Codice: STA 7.5.1
n.° revisione:00
del _____
ST530/1L pagina 1
di 3

VASCHETTA 1 L – 600 g "Gli Speciali" Sorbetto Limone



DESCRIZIONE PRODOTTO

Definizione merceologica:	Gelato
Gusto:	Sorbetto Limone
Cod. Prodotto:	530
Cod. Ean:	8007437115224

CARATTERISTICHE PRODOTTO (Ispettive e organolettiche)

Aspetto (capacità 1 L):	Vaschetta quadrata in plastica trasparente
Consistenza:	Cremoso sorbetto al limone di Sicilia, soffice a – 14°C
Peso (unità di misura in g):	600 vaschetta 3600 cartone
Sorbetto:	100 %
Colore:	Bianco
Sapore:	Tipico del sorbetto al limone, molto gradevole al palato
Odore:	Molto leggero di limone, caratteristico degli ingredienti

INGREDIENTI

Acqua, zucchero (origine UE), succo di LIMONI DI SICILIA 15%, sciroppo di glucosio, destrosio, maltodestrina, olio vegetale raffinato (cocco), acidificante (acido citrico), emulsionanti (esteri, mono e digliceridi degli acidi grassi), addensanti (farina di semi di carrube, sodiocarbonssimetilcellulosa, gomma di guar, pectina), aroma naturale.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Codice: STA 7.5.1 n.° revisione:00 del _____ ST530/1L pagina 2 di 3
---	--------------------------------	---

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO
All'acqua vengono aggiunte tutte le altre materie prime in appositi tini preriscaldati, 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", 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. La granita così ottenuta ad una temperatura di circa -6°C, viene dosata negli appositi imballi, che possono variare in base alla produzione, viene poi sigillata e sottoposta ad abbattimento termico nel tunnel di indurimento e confezionata negli imballi secondari. Il prodotto finito viene trasferito in celle di stoccaggio ad una temperatura di -25°C per poi essere consegnato con i 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 Ogni 30 minuti Ogni cambio batch	Responsabile Linea Responsabile produzione

VALORI NUTRIZIONALI			
	per 100 g di prodotto	per una porzione da 50g	% AR * per 50 g
Energia	KJ 527,0 Kcal 126,0	KJ 263,5 Kcal 63	3,2%
Grassi	g 2,0	g 1	1,4%
di cui acidi grassi saturi	g 1,8	g 0,9	4,5%
Carboidrati	g 26,9	g 13,45	5,2%
di cui zuccheri	g 23,3	g 11,65	12,9%
Proteine	g 0,04	g 0,02	0,0%
Sale	g 0,0	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
Lievit 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 _____ ST530/1L 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 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
