




	<h2>SCHEMA TECNICA</h2> 	Pagina 1 di 3 Edizione 01 Data 09/03/2021
<h3>MACARON ICE CREAM VANIGLIA - FOODSERVICE</h3>		

1. NOME DEL PRDOTTO			
Macaron Ice Cream tre Vaniglie			
2. MARCA			
PAPILA COLLECTION			
3. DESCRIZIONE PRODOTTO			
Gelato alla vaniglia tra due biscotti alla vaniglia			
4. INGREDIENTI			
GELATO ALLA VANIGLIA (54%): Latte, panna (11.3%), zucchero, tuorlo d'uovo, latte in polvere scremato, emulsionante (mono- e di gliceridi degli acidi grassi), Stabilizzante (gomma di guar, farina di semi di carrube, alginato di sodio e carragenine), estratto naturale di Vaniglia di Tahiti, Madagascar e Messico			
BISCOTTO MACARON ALLA VANIGLIA CON MERINGA SVIZZERA (46%): zucchero, mandorle (13,3%), albume (9,7%), vaniglia in polvere.			
5. PRESENTAZIONE			
BISCOTTO con gelato, contenuto netto 140 ml			
6. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO			
Preparato per consumo finale diretto, non richiede nessun tipo di preparazione previa			
7. RACCOMANDAZIONI D'USO			
Non adatto agli intolleranti al lattosio, contiene latticini. Non adatto ai diabetici o allergici ad uno qualsiasi dei componenti del prodotto (vedi ingredienti)			
8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Enterobacteriaceae	<100 cfu / g		
Salmonella spp	Assenza cfu / 25g		
Listeria monocytogenes	Assenza cfu / 25g		
9. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
	valori per 100g	Valori per unità	% IR unità
Energia	1216 kJ / 290 kcal	1034kJ / 247 kcal	12,3%
Grassi	14,0g	11,9g	16,9%
Di cui saturi	5,0g	4,3g	21,3%
Carboidrati	35,0g	29,8g	11,4%
Di cui zuccheri	33,0g	28,1g	31,1%
Fibre	0,17g	0,14g	0,58%
Proteine	6,0g	5,1g	10,2%
Sale	0,12g	0,10g	1,7%
* Valori intesi per un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)			
10. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE			
GUSTO e ASPETTO: Biscotto circolare con gelato di crema alla vaniglia e due biscotti di vaniglia con crema di mandorle			
CONSISTENZA: gelato e biscotto croccante			
11. CONTROLLO PRESENZA METALLI			
Rilevazione presenza di metalli nel prodotto mediante la calibrazione de Metal Detector con i seguenti parametri per famiglia:			
Ferrica	Non Ferrica	Stainless	
5.0mm	5.0mm	5.0mm	

	<h2 style="margin: 0;">SCHEMA TECNICA</h2> 	Pagina 2 di 3 Edizione 01 Data 09/03/2021
<h3 style="margin: 0;">MACARON ICE CREAM VANIGLIA</h3>		

12. INFORMAZIONI ALLERGENI			
INGREDIENTI ALLEGENI	PRESENZA	TRACCE	Materie prime contenenti allergeni o che presentano tracce residue
Cereali con glutine o derivati *1		X	Possibile presenza di tracce in quanto presenti in fabbrica
Crostacei o derivati			
Uova o derivati * 3	X		Gelato alla vaniglia e biscotto
Pesci o derivati			
Arachidi o derivati		X	Possibile presenza di tracce in quanto presenti in fabbrica
Semi di Soia o derivati		X	Possibile presenza di tracce in quanto presenti in fabbrica
Latte o derivati (inclusendo il lattosio) * 4	X		Latte, panna e latte scremato in polvere e stabilizzante
Nocciole o derivati * 2	X		Biscotto di vaniglia
Sedano o derivati			
Mostarda o derivati			
Semi di sesamo o derivati		X	Possibile presenza di tracce in quanto presenti in fabbrica
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg SO2			
Lupini o derivati			
Molluschi o derivati			
LEGENDA			
<p>(*1) Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro incroci (*2) Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia e Australia e suoi derivati (*3) Albumi e tuorli d'uovo (*4) Latte in polvere</p>			
13. INFORMAZIONI PRODOTTI OGM			
<p>Il prodotto non contiene ingredienti OGM o provenienti da altri geneticamente modificati. Pertanto non necessita di etichettatura secondo quanto contenuto nei Regolamenti dell'Unione Europea 1829/2003 e 1830/2003 riguardanti l'autorizzazione, l'etichettatura e la tracciabilità degli alimenti e dei mangimi geneticamente modificati.</p>			
14. QUADRO NORMATIVO			
<ul style="list-style-type: none"> • PREPARAZIONE STANDARD: Regolamento tecnico sanitario lavorazione, distribuzione e commercio di gelato: Regio Decreto 618/1998, del 17 aprile 1998 • ETICHETTATURA STANDARD: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alle informazioni sugli alimenti ai consumatori • Regolamento (CE) 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. • Nessun OGM non rientra nel campo di applicazione dei regolamenti 1829/2003 e 1830/2003 			

	<p>SCHEMA TECNICA</p> 	<p>Pagina 3 di 3 Edizione 01 Data 09/03/2021</p>
<p>MACARON ICE CREAM VANIGLIA - FOODSERVICE</p>		

15. INFORMAZIONI LOGISTICHE	
SHELF	720 giorni
CONSERVAZIONE	Mantenere il prodotto a -18 ° C
ETICHETTATURA	Ingredienti, allergeni, ALTRE INFORMAZIONI: Descrizione del prodotto, produttore, lotto, termine minimo di conservazione, ingredienti, numero di RSI, volume, peso netto e codice EAN 128 (numerico e a barre) per tracciabilità del monitoraggio interno, informazioni nutrizionali e social network.
16. HS CODE	
2105009100 80	