



CASA DEL GELATO di Cibir Sergio e Bruno Snc
Via Revine 11, 30027 San Donà di Piave (VE) - ITALIA
C.F., P.IVA e Reg. Imp. di Venezia: 01606460275
Tel. e fax +39 0421 1790544
www.casadelgelato.net - info@casadelgelato.net



SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Gelato artigianale al gusto:	LINEA
	FIORDILATTE	Ho.Re.Ca.

INGREDIENTI

zucchero, olio di cocco raffinato, proteine del LATTE, sciroppo di glucosio, destrosio, emulsionante E471, stabilizzanti (E407, E410, E412), aromi.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(Valori per 100 g di prodotto)

Energia:	753,1 kJ 180 kcal
Grassi:	9 g di cui saturi: 8 g
Carboidrati:	24 g di cui zuccheri: 21 g
Proteine:	1,5 g
Sale:	0,09 g

ALLERGENI

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e/o loro ceppi ibridati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesci e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	SI
Frutta con guscio e prodotti vari *	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

* per "frutta a guscio" si intendono mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e derivati

LEGENDA:

SI	L'allergene è presente nell'ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto
NO	L'allergene non è presente nell'ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti nello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.
TRACCE	L'allergene non è presente nell'ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (esempio: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Ai sensi del Reg. CE 2073/2005

Conta batterica totale:	< 500.000 ufc/g
Coliformi a 30°C:	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 100 ufc/g
Salmonella spp.:	assente in 25g
Listeria monocytogenes:	assente in 25g
Enterobatteriacee:	< 100 ufc/g

SHELF-LIFE

24 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Stoccare il prodotto a temperatura non superiore a -18°C

CONFEZIONE

Vaschetta e coperchio o pellicola per alimenti.
Ai sensi dei regg. CE n. 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 direttiva CE 2002/72, DM 21/03/1973 e DPR 777/82

CONFERIMENTO RIFIUTI

Vaschetta, pellicola, barattolo, coperchio:	PLASTICA
Scatola esterna:	CARTA
Nastro adesivo, etichette:	INDIFFERENZIATA

ULTERIORI NORME DI LEGGE APPLICATE

L'azienda opera con piano HACCP in base al D. Lgs. N. 852/2004 in materia di autocontrollo igienico e sanitario.

Documento conforme al Reg. europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative a queste ultime sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo. Il documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito Vogliate contattare il personale commerciale.

FORMATO	COD. ART.	PESO NETTO +/- 1,5% (KG)*	PESO LORDO (KG)	COD. EAN
VASCHETTA 4750	FLN4750	2,800	3,000	8058268016549
DIMENSIONI VASCHETTA	PZ. PER SCATOLA	DIMENSIONI SCATOLA	PALLETTIZZAZIONE	
Lunghezza: mm 343,2 Larghezza: mm 163,2 Altezza: mm 113,0 Capacità a raso: cc 4450	1	Lunghezza: mm 344,0 Larghezza: mm 165,0 Altezza: mm 117,0	Pallet: EPAL mm 1200 x 800 x 150 Scatole per strato: 14 Strati max per pallet: 10 Scatole max per pallet: 140 Altezza max pallet: mm 1400	

In conformità al Reg. UE n. 2020/1245 CASA DEL GELATO di Cibir Sergio e Bruno S.n.c. garantisce il pieno rispetto delle normative comunitarie in materia di conformità dei Materiali e degli Oggetti che entrano a Contatto con gli Alimenti (MOCA)

* Date le caratteristiche artigianali del prodotto e delle varie lavorazioni il peso può subire una variazione di +/- 1,5%.

Ai sensi della Legge 25 ottobre 1978 n. 690 in attuazione della Direttiva 76/211/CEE



CASA DEL GELATO di Cibi Sergio e Bruno Snc
Via Revine 11, 30027 San Donà di Piave (VE) - ITALY
C.F., P.IVA e Reg. Imp. di Venezia: 01606460275
Tel. e fax +39 0421 1790544
www.casadelgelato.net - info@casadelgelato.net



PRODUCT TECHNICAL SHEET	Homemade ice cream:	LINE
	MILK CREAM	Ho.Re.Ca.

INGREDIENTS

sugar, refined coconut oil, MILK protein, glucose syrup, dextrose, emulsifier E471, stabilizers (E407, E410, E412), flavorings.

NUTRITIONAL INFORMATION

(Values for 100 g of product)

Energy:	753,1 kJ 180 kcal
Fats:	9 g of which saturated: 8 g
Carbohydrates:	24 g of which sugars: 21 g
Protein:	1,5 g
Salt:	0,09 g

ALLERGENS

Cereals and cereal products containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and / or their hybridized strains)	NO
Crustaceans and shellfish-based products	NO
Eggs and egg products	NO
Fish and fish products	NO
Peanuts and peanut products	NO
Soy and soy products	NO
Milk and dairy products including lactose	YES
Nuts and various products *	NO
Celery and celery-based products	NO
Mustard and mustard products	NO
Sesame seeds and sesame seed products	NO
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂	NO
Lupine and lupine-based products	NO
Molluscs and shellfish-based products	NO

* by "nuts" we mean almonds (*Amigdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), common walnuts (*juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivatives.

LEGEND:

YES	The allergen is present in the ingredients used for the preparation of the product.
NO	The allergen is not present in the ingredients used for the preparation of the product and there are no contributions in the same due to processing technologies.
TRACES	The allergen is not present in the ingredients used for the preparation of the product, but it could be present for reasons due to processing technologies (for example: sharing of equipment or rooms where ingredients containing the allergen are processed).

MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Pursuant to EC Reg. 2073/2005

Total bacterial count:	< 500.000 ufc/g
Coliforms at 30°C:	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 100 ufc/g
Salmonella spp.:	absent in 25g
Listeria monocytogenes:	absent in 25g
Enterobacteriaceae:	< 100 ufc/g

SHELF-LIFE

24 months

STORAGE MODE

Store the product at a temperature not exceeding -18°C

PACKAGING

Tray and lid or cling film.

Pursuant to reg. CE n. 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006, EC directive 2002/72, IT DM 21/03/1973 and IT DPR 777/82

WASTE DELIVERY

Tray, cling film, jar, lid:	PLASTICS
External box:	PAPER
Adhesive tape, labels:	UNDIFFERENTIATED

ADDITIONAL LAWS APPLIED

The company operates with a HACCP plan based on IT Legislative Decree n. 852/2004 regarding self-control of hygiene and health.

Document compliant with European Regulation 1169/2011 and subsequent amendments and additions, with an extension relating to the reporting of possible cross-contamination. The information relating to the latter are released to the best of our knowledge and based on the information received from our suppliers, but are in any case to be understood as disclosed purely for information and without any assumption of responsibility for any use thereof. This document refers to the productions carried out starting from the date of this version and could be modified in case of changes in the formulation of the product or in the production process. For further information or inquiries please contact the sales staff.

FORMAT	PRODUCT CODE	NET WEIGHT +/- 1,5% (KG)*	GROSS WEIGHT (KG)	EAN CODE
TRAY 4750	FLN4750	2,800	3,000	8058268016549

TRAY DIMENSIONS	TRAYS IN A BOX	BOX DIMENSIONS	PALLET MODE
Length: mm 343,2 Width: mm 163,2 Height: mm 113,0 Capacity to level: cc 4450	1	Length: mm 344,0 Width: mm 165,0 Height: mm 117,0	Pallet: EPAL mm 1200 x 800 x 150 Boxes for 1 layer: 14 Max layers for pallet: 10 Max boxes for pallet: 140 Max pallet height: mm 1400

In compliance with EU Re. N. 2020/1245 CASA DEL GELATO di Cibir Sergio e Bruno S.n.c. guarantees full compliance with EU regulations on the compliance of Materials and Objects that come into contact with Food.

* Due to the artisan characteristics of the product and the various processes, the weight can be subjected to a variation of +/- 1,5%, Pursuant to Law n. 690 25/10/1978 in implementation of Directive 76/211/EEC.

Il legale rappresentante
The legal representative