

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET</b>	<b>Codice/Code 25032D</b>
	<b>MONO MANGO &amp; PASSION FRUIT</b>	<b>Rev 0 - 12/2025</b>

### 1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADING NAME

Mono mango & passion fruit		
Tipologia prodotto Class of product	<b>Surgelato Frozen</b>	<u>Prodotto dolciario surgelato, da consumarsi previo scongelamento</u> <u>Deep frozen confectionery product, use only after defroting</u>
Cod EAN13	<b>8032869897639</b>	Codice doganale/Customs code
Cod GTIN14	<b>38032869897630</b>	19059080

### 2. INGREDIENTI/ INGREDIENTS

<p>PANNA senza lattosio (latte senza lattosio), zucchero, filling mango 10,5% (mango in dadi 70%, sciroppo di glucosio, amido modificato: E1442, acidificante: acido citrico, citrato di sodio, antiossidante: acido ascorbico, conservante: sorbato di potassio, aromi, colorante: E160a), purea di mango 10,1%, succo di passion fruit 9%, farina di riso, tuorlo <b>d'UOVO</b>, gelatina (sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, addensante: pectina, succo di limone concentrato), albume <b>d'UOVO</b>, sciroppo di glucosio, amido di riso, margarina [materia grassa vegetale 80% (grasso di palma, olio di girasole), acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330], cocco, <b>UOVA</b>, destrosio, BURRO senza lattosio, gelatina alimentare (bovino), agar agar (E 406), sale, addensanti: CMC (E466).</p>
<p>LACTOSE-FREE CREAM (lactose-free milk), sugar, mango filling 10.5% (diced mango 70%, glucose syrup, modified starch: E1442, acidifier: citric acid, sodium citrate, antioxidant: ascorbic acid, preservative: potassium sorbate, flavorings, coloring: E160a), mango puree 10.1%, passion fruit juice 9%, rice flour, <b>EGG</b> yolk, gelatin (glucose-fructose syrup, water, sugar, thickener: pectin, concentrated lemon juice), <b>EGG</b> white, glucose syrup, rice starch, margarine [vegetable fat 80% (palm fat, sunflower oil), water, emulsifier E471, acidity regulator E330], coconut, <b>EGGS</b>, dextrose, lactose-free BUTTER, edible gelatin (bovine), agar agar (E 406), salt, thickeners: CMC (E466).</p>

### 3. ALLERGENI/ ALLERGENES

<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze per il Reg EU 1169/2011</u> <u>List of allergens to be labeled according to Reg UE 1169/2011</u>	Presenza/ Presence/	Possibile presenza/ Potential presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati/ Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their derivative strains and by-products)	N	N
Crostaeei e prodotti a base di crostaeei / Crustaceans and product based on shellfish	N	N
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and by-products	Y	N
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and product based on fish	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanuts-based product	N	Y
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy-based product	N	N
Latte e prodotti a base di latte/ Milk and dairy products (lactose included)	Y	N
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti/ Fruits in shell (almond, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia and their by-product)/	N	Y
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and product based on celery	N	N

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET</b>	<b>Codice/Code 25032D</b>
	<b>MONO MANGO &amp; PASSION FRUIT</b>	<b>Rev 0 - 12/2025</b>

Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard based product	N	N
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and sesame seeds-based product	N	N
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg- Sulphur dioxide and solphites in concentration above 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupine and lupine based products	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and product based on molluscs	N	N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio/ A Letter refers to presence of other fruits in shell

#### 4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL VALUE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto/ Average nutritional value for 100 g of products	
Energia/ Energy	1142kJ /273kcal
Grassi/ Fat	14 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated	9.1 g
Carboidrati/ Carbohydrate	34 g
di cui zuccheri/ of which sugars	25 g
Proteine/ Proteins	2.5 g
Fibre/ Fiber	Nd
Sale/ Slat	0.1 g

#### 5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.  
Product it's OGM free. Don't need to comply Reg n.1829/2003 e n.1830/2003

#### 6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE/ PRODUCTIVE BATCH

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Il lotto è rappresentativo dell'intera giornata produttiva ed è formato da 6 caratteri, che fanno riferimento al giorno dell'anno, nella forma di GGMMAA.  
Each package is properly identified on the label by a production batch number. The batch number represents the entire production day and consists of 6 characters, which refer to the day of the year, in the format DDMMYY

#### 7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE

Temperatura/ Temperature	TMC
-----------------------------	-----

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET</b>	<b>Codice/Code 25032D</b>
	<b>MONO MANGO &amp; PASSION FRUIT</b>	<b>Rev 0 - 12/2025</b>

-18°C	<b>12 mesi / 12 months</b>
-------	----------------------------

Dopo lo scongelamento non ricongelare
After defrost product must not be re-frozen.
Consumare entro 72 ore se mantenuto a temperatura refrigerate (0°C-4°C)
Consume within 72 hours if kept at refrigerate temperature (0°C-4°C)

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo
Transport needs to be done in refrigerated vehicles (-18°C)

### 8. PREPARAZIONE/ USING INSTRUCTIONS

Azione/ Action	Temperatura/Temperature	Tempo/ Time	Accorgimenti / Precautions
Scongelamento	20°/24°C	30 min	
Defrosting	20°/24°C	30 min	
Scongelamento	0°/4°C	180 min	
Defrosting	0°/4°C	180 min	

### 9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Parametro/ Parameter	Valore di riferimento/ Refence value	Metodo/ Methods
CBT/ TBC	UFC/g <3*10 <sup>5</sup>	
Coliformi totali/ Total coliforms	UFC/g<10 <sup>2</sup>	
Stafilococco coagulasi positiva	UFC/g<50	
Listeria spp.	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
Salmonella	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
E. Coli	UFC/g<10	
Muffe e lieviti/Molds and yeasts	UFC/g<500	

### 10. DIMENSIONE e PACKAGING/ DIMENSION & PACKAGING

Parametro/ Parameter	Valore/ Value
Peso netto pezzo/Net weight piece	95 g
Peso netto scatola/Net weight box	0.855 kg

Imballaggio primario/ Primary packaging				
Scatola in PET/PET box	PET			
Imballaggio secondario/ Secondary packaging				
Scatola in cartone/ Paper box	Cartone ondulato/ Paper	/	/	9 pz-scatola/ pcs-box
Imballaggio terziario/ Tertiary packaging				
Europallet 80cm*120cm	12 cartoni-strato/ boxes-layer	25 strati/layers	300 cartoni/boxes	400 kg lordo gross

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET</b>	<b>Codice/Code 25032D</b>
	<b>MONO MANGO &amp; PASSION FRUIT</b>	<b>Rev 0 - 12/2025</b>

<b>Distribuito da/ Distributed by</b>	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
<b>Telefono/ Phone</b>	+390571902909	<b>web:</b>	
<b>Approvato/ Approved: Direzione/Qualità</b>			