SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DATA SHEET

1AG S.R.L.

Denominazione del prodotto ***Product Denomination***	**GELATO NOCCIOLA** ***HAZELNUT ICE CREAM***
Produttore e Stabilimento di Produzione ***Producer and Production Site***	1AG S.r.l. – via Molini della Barca 71 – 10093 Collegno (TO) – ITALIA/ITALY

Descrizione del prodotto ***Description of product***	Prodotto ottenuto dalla miscelazione di acqua**,** zucchero, glucosio, **latte** magro in polvere, **pasta di nocciola**, olio di cocco, destrosio, sale, amido nativo, **emulsionanti:** E475, E471, **stabilizzanti:** E412, E417. *Product obtained by mixing water, sugar, glucose, skimmed **milk** powder, **hazelnut** paste, coconut oil, dextrose, salt, native starch, **emulsifiers:** E475, E471, **stabilizers:** E412, E417.*
Descrizione del processo ***Process Description***	Gli ingredienti vengono immessi in tini e insieme frullati per assicurare l'omogeneità della miscela. La miscela così ottenuta viene pastorizzata ad 85°. Successivamente si passa alla fase di raffreddamento sempre all'interno del pastorizzatore e il contenuto miscelato viene depositato in tini di maturazione refrigerati dove viene mantenuto per circa 12 ore a riposo. Trascorso questo tempo la miscela viene aspirata dalle apposite pompe del mantecatore e nel freezer continuo che la trasforma in gelato che andrà depositato in carapine o vaschette. Queste ultime dopo l'etichettatura vengono abbattute e successivamente imballate nelle apposite scatole. *The ingredients are placed in vats and blended together to ensure the homogeneity of the mixture. The mixture thus obtained is pasteurized at 85°. Subsequently, we move on to the cooling phase, still inside the pasteurizer, and the mixed contents are deposited in refrigerated maturation vats where they are kept at rest for approximately 12 hours. After this time the mixture is sucked by the specific pumps of the batch freezer and into the continuous freezer which transforms it into ice cream which will be placed in tubs or trays. After labeling, the latter are blast chilled and subsequently packaged in the appropriate boxes.*
Dati di sicurezza del prodotto ***Product safety data***	Prodotto neutro *Neutral product*
Ingredienti ***Ingredients***	Acqua, zucchero, glucosio, **latte** magro in polvere, **pasta di nocciola**, olio di cocco, destrosio, sale, amido nativo, **emulsionanti:** E475, E471, **stabilizzanti:** E412, E417. *Water, sugar, glucose, skimmed **milk** powder, **hazelnut paste**, coconut oil, dextrose, salt, native starch, **emulsifiers:** E475, E471, **stabilizers:** E412, E417.*
Origine ***Origin***	Agricoltura UE (Italia) *EU Agriculture (Italy)*
Condizioni di conservazione ***Storage conditions***	Conservare a temperatura negativa a -18°C *Store at -18°C*
Durata del prodotto ***Shelf life***	18 mesi dalla data di produzione *18 months from the production date*

REQUISITI - *REQUIREMENTS*				
Organolettici ***Organoleptic***	Il prodotto deve avere un buon sapore e odore caratteristici, colore bruno con consistenza omogenea e caratteristica del prodotto. Esente da frammenti vegetali. *The product must have a good characteristic taste and smell, brown color with homogeneous consistency and characteristic of the product. Free from plant fragments.*			
Chimico/Fisico - *Chemical/Physical*				
pH range	unità - unit	6,5-7,0 circa – *6,5-7,0 approximately*		
Residui di fitofarmaci *Pesticide residues*	mg/kg	In accordo Reg CE CE 396/2005 e successive modifiche e integrazioni. *According to Reg EC 2005/396 and further upgrades.*		
Metalli pesanti (Pb; Cd; Sn) *Heavy Metals (Pb; Cd; Sn)*	mg/kg	In accordo al Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni(Reg. UE 2021/1317; Reg. UE 2021/1323) *According Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and integrations (Reg. EU 2021/1317; Reg. EU 2021/1323)*		
Standard - *Standard Quality*				
Corpi estranei di origine vegetale (parti di pianta) *Extraneous vegetable matter (part of plant)*	n°	Assenti. *Absent.*		
Corpi estranei – *Foreign matters*	n°	Assenti - *Absent*		
Valori nutrizionali - *Nutritional values*				
Valori per 100g di prodotto (valori ottenuti per calcolo) *Values per 100g of product (by calculation)*				
Energia - *Energy*	kJ / kcal	871 / 208	Tolleranza (da/a) - *Tolerance (from/to)*	
Grassi - *Fat*	g	9,7	8,2	11,2
di cui saturi - *of which saturates*	g	5,3	4,5	6,1
Carboidrati - *Carbohydrates*	g	27	21,6	32,4
di cui zuccheri - *of which sugars*	g	23	18,4	27,6
Proteine - *Protein*	g	3,1	1,1	5,1
Sale - *Salt*	g	0,27	0,0	0,6

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE *SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES*
Il prodotto contiene sostanze allergeniche per le quali è richiesta l'indicazione in etichettatura, come definito nel Regolamento UE n. 1169/2011, in particolare **latte** e derivati del **latte** e **nocciole** per le quali è obbligatoria l'etichettatura e l'informazione ai consumatori (elenco degli allergeni alimentari). Inoltre, nel sito produttivo sono presenti allergeni secondo la lista di seguito riportata. *The product contains allergenic substances for which indication on the labeling is required, as defined in EU Regulation no. 1169/2011, in particular **milk** and **milk** derivatives and **hazelnuts** for which labeling and information to consumers is mandatory (list of food allergens). Furthermore, allergens are present in the production site according to the list below.* · Cereali contenenti glutine – *Cereals containing gluten* · Uova e prodotti a base di uova - *Eggs and egg products* · Frutta a guscio - *Nuts*
OGM - *GMO*
In accordo al Reg CE 848/2018 si dichiara che ogni ingrediente di cui è composto il prodotto non contiene OGM (1), non consiste di OGM; non è prodotto da OGM; non è trasformato sulla stessa linea o con le stesse attrezzature o nello stesso sito dove è prodotto OGM. Si Dichiara altresì che nessun OGM o materiale OGM è presente nello stabilimento di produzione. (1) Organismi Geneticamente Modificati come definito dalla direttiva 2001/18/EC (articolo 2.2). Il prodotto non ricade negli obblighi di tracciabilità e di etichettatura così come definiti negli articoli 4 e 5 del Regolamento CE 1830/2003 e dell'articolo 13 del Regolamento CE 1829/2003 e successive modifiche e integrazioni. *According to Reg. EC 2018/848 we can declare that any ingredient involved in this product doesn't contain GMO(1) ; doesn't consist of GMO; it is not produced from GMO or on the same production line as GMO; is not produced with the same equipment as GMO or in the same factory as GMO. We also declare that no GMO are presents in the production site.* *(1) Genetically Modified Organisms as defined by article 4 and 5 2001/18/EC and article 13 of regulation 1829/2003/EC and subsequent amendments and additions.*
MATRICE REVISIONI - *REVISION MATRIX*

rev.	0
Data - *date*	04 dicembre 2025 – *december 04, 2025*