

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>TORTINO TRILOGY</b>
<b>Denominazione legale</b>	Prodotto Dolciario Surgelato
<b>Peso Netto</b>	1200 g (12 PZ X 100 g)
<b>Codice a barre prodotto</b>	8052080386514
<b>Produttore ragione sociale</b>	ICE CATERING s.a.s. di Petrosino Alfonso& C.
<b>Sede legale</b>	Via Farina 52 -84016- Pagani (SA)
<b>Sede operativa</b>	Via Filettine,131 - 84016- Pagani (SA)
<b>Descrizione prodotto</b>	Un crumble al latte e tre intense ganache: una al cioccolato fondente 55%, una al cioccolato al latte e una bianca creano un connubio perfetto.





## **INGREDIENTI**

**PANNA** animale e vegetale (crema di **LATTE**, stabilizzante: carragenina; acqua, olio di palmisti interamente idrogenato, zucchero, proteine del **LATTE**, stabilizzante: sciroppo di sorbitolo, Gelificante: Idrossipropilcellulosa, emulsionante: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di **SOIA**, polisorbato 60, sale, aroma, colorante: beta-caroteni); cioccolato a latte (zucchero, burro di cacao, **SOIA** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma: vaniglia naturale); cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia); cioccolato fondente al 55% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, farina di **MANDORLE**, aroma naturale di vaniglia); glassa neutra (sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, conservante: acido sorbico); **UOVA**; acqua; olio di girasole; farina di **MANDORLA**; zucchero semolato; glassa bianca (zucchero, oli vegetali (palma), **LATTE** intero in polvere, **LATTE** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aromi); farina di **FRUMENTO** tipo 00; cacao; miele; biscotto finemente sbriciolato (farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO** concentrato, zucchero del **LATTE**, proteine del **LATTE**, sale, estratti di malto d'**ORZO**, agenti lievitanti: carbonato di sodio); gelatina; **BURRO**; zucchero di canna; sale.

Le materie prime hanno origine UE



**SCHEDA TECNICA**  
**TORTINO TRILOGY**

Rev.00 del 03 05 2023

## **ALLERGENI**

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo.

<b>Allergene</b>	<b>Presenza</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presente nello stabilimento</b>
grano o loro ceppi ibridati	X		X
segale o loro ceppi ibridati		X	
orzo o loro ceppi ibridati	X		
avena o loro ceppi ibridati		X	
farro o loro ceppi ibridati		X	
kamut o loro ceppi ibridati		X	
Uova e prodotti a base di uova	X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	X
Soia e prodotti a base di soia	X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X		X
Mandorle (Amigdalus Communis L.)	X		X
Nocciole (Corylus Avellana)			X
Noci comuni (Juglans regia)		X	X
Noci di acagiù (Anacardium occidentale)		X	
Noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch]		X	
Noci del Brasile (Bertholletia excelsa)		X	
Pistacchi (Pistacia vera)		X	X
Noci del Queensland (Macadamia Ternifolia)		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	X

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (pronto all'uso)**

<b>Sapore</b>	Predominante il cioccolato	<b>Odore</b>	Tipico di un prodotto dolciario freddo
<b>Colore</b>	Marrone	<b>Consistenza</b>	Morbido



**SCHEDA TECNICA**  
**TORTINO TRILOGY**

Rev.00 del 03 05 2023

## REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
<b>Valore energetico</b>	265 kcal	1109 Kj
<b>Grassi g</b>	9,7	
<b>di cui saturi g</b>	5,5	
<b>Carboidrati g</b>	37	
<b>di cui zuccheri g</b>	19	
<b>Fibre g</b>	2	
<b>Proteine g</b>	4	
<b>Sale g</b>	0	

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

PARAMETRI	SPECIFICHE	TOLLERANZE	METODO
Escherichia coli	<10	\\	UNI ISO 16649-2:2010
Coliformi totali	<1000	\\	ISO 4832:2006
Stafilococchi coagulasi positivi	<100	\\	UNI EN ISO 6888-1:2018/EC1:2019
Salmonella spp.	Assente	In 25g	ISO 6579-1:2017
Enterobacteriaceae	<1000	\\	UNI EN ISO 21528-2:2017/EC1:2018
Listeria monocytogenes	Assente	In 25g	AFNOR CHR-21/1-12/01

### TMC DEL PRODOTTO

12 mesi (espresso come GG/MM/AAAA)

### TEMPERATURA E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto a -18°C, una volta scongelato non può essere ricongelato ma conservato ad una temperatura di 4°C per un massimo di 4 giorni.

### MODALITÀ DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

La temperatura di trasporto deve essere di -20°C.

### MODALITÀ DI CONSUMO

Il prodotto deve essere scongelato a temperatura 0/+4°C per circa 3/4 ore, lontano da fonti di calore.



**SCHEDA TECNICA**  
**TORTINO TRILOGY**

Rev.00 del 03 05 2023

**PACKAGING**

<b>PACK PRIMARIO</b>					
<b>Peso netto (g)</b>	<b>N° di imballi per pack secondario</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Materiale</b>	<b>Colore</b>	<b>Dimensioni (mm)</b>
8	12	Piatto	PAP21	Bianco	90 diam.
30	1	Coperchio	PET	Trasparente	288x388x80
<b>PACK SECONDARIO</b>					
<b>Peso netto(g)</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Materiale</b>	<b>Colore</b>	<b>Dimensione (mm) l<sub>1</sub>xl<sub>2</sub>xh</b>	
45	Fondo mono	PET	Trasparente	288x388x13	
<b>PACK TERZIARIO</b>					
<b>Peso netto(g)</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Materiale</b>	<b>Colore</b>	<b>Dimensione (mm) l<sub>1</sub>xl<sub>2</sub>xh</b>	
369	Scatola	PAP 22	Stampato	410X305X90	

<b>PALLETTIZZAZIONE</b>				
<b>Cartoni per pallet max</b>	<b>Cartoni per strati</b>	<b>N° di strati</b>	<b>Altezza pallet mm</b>	<b>Peso complessivo lordo Kg</b>
184	8	23	2070	320,16

<b>MODALITÀ DI CODIFICA</b>	
<b>PACK. TERZIARIO</b>	<b>PALLET</b>
Etichetta riportante le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none"><li>• Elenco ingredienti;</li><li>• Requisiti nutrizionali;</li><li>• Modalità di consumo e conservazione;</li><li>• TMC;</li><li>• N.° Lotto;</li><li>• Peso netto;</li><li>• Tabella smaltimento packaging</li><li>• Stabilimento di produzione e confezionamento</li></ul>	Modello identificativo partenza merce: <ul style="list-style-type: none"><li>• Cliente;</li><li>• Destinatario;</li><li>• Quantità prodotti;</li><li>• Descrizione prodotto;</li><li>• Data partenza.</li></ul>



**SCHEDA TECNICA**  
**TORTINO TRILOGY**

Rev.00 del 03 05 2023

## **DICHIARAZIONI**

### ***Dichiarazione OGM***

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

### ***Dichiarazione HACCP***

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

### ***Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti***

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

### ***Dichiarazione Materiali di Imballaggio***

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche. Rintracciabilità La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE

## **OSSERVAZIONI**

Le informazioni contenute in questa scheda sono basate sulle conoscenze relative al prodotto in oggetto alla data di compilazione e sono fornite in buona fede.

<b>DATA</b>	<b>CLIENTE</b>	
<b>24/01/2025</b>		