

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>TORTINO DOUX ROCHE</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>	8052080382257
<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>	Prodotto costituito da brownie al cioccolato, bavarese e cuore croccante alla nocciola. Ricoperto da una glassa al cioccolato al latte e nocciola.





## 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: betacarotene); crema di **NOCCIOLA** 12% (zucchero, oli vegetali (palma e colza), **NOCCIOLE** 10%, cacao magro in polvere 4,5%, **LATTE** scremato in polvere, siero di **LATTE** in polvere, lattosio, emulsionante: lecitina di girasole, aromi); cioccolato bianco (zucchero; burro di cacao, **LATTE** intero in polvere; emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia); acqua; **UOVA**; granella di **NOCCIOLA**; zucchero semolato; olio di girasole; cioccolato a latte (zucchero, burro di cacao, **SOIA** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma: vaniglia naturale); pasta di **NOCCIOLA**; **BURRO**; farina di **FRUMENTO** tipo 00; farina di **MANDORLA**; **NOCCIOLE**; cioccolato fondente al 55%(pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, farina di **MANDORLE**, aroma naturale di vaniglia); **LATTE** magro in polvere; cacao magro in polvere; gelatina.

Le materie prime hanno origine UE

**ALLERGENI**

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

Allergene	Presenza	Assenza	Presente nello stabilimento
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		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X		
Mandorle (Amigdalus Communis L.)	X		
Nocciole (Corylus Avellana)	X		
Noci comuni (Juglans regia)		X	X
Noci di acagiù (Anacardium occidentale)		X	
Noci pecan [(Carya Illinoensis (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 la nocciola	<b>Odore</b>	Tipico di un prodotto dolciario freddo
<b>Colore</b>	Nocciola	<b>Consistenza</b>	Morbido

**REQUISITI NUTRIZIONALI**

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
<b>Valore energetico</b>	614 kcal	2569 Kj
<b>Grassi g</b>	44,4	
<b>di cui saturi g</b>	21,4	
<b>Carboidrati g</b>	46,2	
<b>di cui zuccheri g</b>	45,4	
<b>Fibre g</b>	1,8	
<b>Proteine g</b>	6,2	
<b>Sale g</b>	0,16	

**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.



**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 TEZIARIO</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>



## **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>23/03/2023</b>		