

Denominazione di vendita	TORTINO CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO
Denominazione legale	Prodotto Dolciario Surgelato
Peso Netto	1200 g (12 PZ X 100 g) Il prodotto potrebbe subire variazioni di peso.
Codice a barre prodotto	8052080382028
Produttore ragione sociale	ICE CATERING s.a.s. di Petrosino Alfonso& C.
Sede legale	Via Farina 52 -84016- Pagani (SA)
Sede operativa	Via Filettine,131 - 84016- Pagani (SA)
Descrizione prodotto	Biscotto stressful mantecato al burro coperto da un cremoso al formaggio. In superficie, una glassa al lampone e tanti frutti di bosco.





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: caroteni vegetali); glassa neutra (sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, saccarosio, gelificante: pectina, conservante: sorbato di potassio); preparato al **FORMAGGIO** 34% (**LATTE** e panna pastorizzati, sale, stabilizzanti: farina di semi di carrube, e/o gomma di Guar); latticino spalmabile (**LATTE** pastorizzato, crema di **LATTE**, concentrato di proteine del **LATTE**, sale, stabilizzante: farina di semi di carrube, acidificante: acido citrico); **BURRO**; farina di **MANDORLA**; farina di **FRUMENTO** tipo '00'; zucchero di canna; zucchero vanigliato (zucchero, amido di mais, aromi); passata frutti di bosco 6% (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo e purea di frutta 30%(fragola, lampone, ribes nero, mirtillo, mora; colorante: antociani, addensante: pectina, acidificante: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi); misto bosco 6% (mirtillo, ribes, lamponi); pasta frutti di bosco 13% (sciroppo di glucosio, zucchero, frutti di bosco in proporzione variabile 30% (mirtillo, lamponi, ribes), acidificante: acido citrico, gelificante: pectina, aromi, coloranti: concentrato vegetale di frutta e verdura, indigottina); acqua; gelatina; sale.

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
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	X
Soia e prodotti a base di soia	X	X	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X		X
Mandorle (Amigdalus Communis L.)	X		X
Nocciole (Corylus Avellana)		X	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)

Sapore	Predominante il formaggio	Odore	Tipico di un prodotto dolciario freddo
Colore	Bianco	Consistenza	Morbido

**REQUISITI NUTRIZIONALI**

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
Valore energetico	376 kcal	1571 Kj
Grassi g	23	
di cui saturi g	14	
Carboidrati g	37	
di cui zuccheri g	19	
Fibre g	1,286	
Proteine g	3,62	
Sale g	0,140	

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.



SCHEMA TECNICA

Rev.04 del 14/02/2023

PACKAGING

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

PALLETIZZAZIONE				
Cartoni per pallet max	Cartoni per strati	N° di strati	Altezza pallet mm	Peso complessivo lordo Kg
184	8	23	2070	320,16

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



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.

DATA	CLIENTE	
14/02/2024		