

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Denominazione di vendita</b>   | <b>DELIZIA LIMONE</b>  |
| <b>Denominazione legale</b>       | Prodotto Dolciario Surgelato   |
| <b>Peso Netto</b>                 | 600 g (6 PZ X 100 g)<br>Il prodotto potrebbe subire variazioni di peso.  |
| <b>Codice a barre prodotto</b>    | 8052080382219  |
| <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>       | Cupoletta di Pan di Spagna bagnata con liquore limoncello, farcita con crema diplomatica e guarnita con salsa al limone. |





## **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-carotene); **UOVA**; acqua; zucchero semolato; zucchero vanigliato (zucchero, amido di mais, aromi); farina di **FRUMENTO** tipo 00; glassa neutra (sciroppo di glucosio-fruttosio; acqua; saccarosio, succo di albicocche 10%, gelificante: carragenina, addensante: agar agar, conservante: sorbato di potassio, aromi); alcool 70% vol. con aromi naturali di limone 9%; **LATTE** scremato in polvere; amido di riso; olio essenziale di limone 0,3%.

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        |         | X                           |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | X        |         | X                           |
| Mandorle (Amigdalus Communis L.)                     |          |         | 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)**

|               |                        |                    |  |
|---------------|------------------------|--------------------|--|
| <b>Sapore</b> | Predominante il limone | <b>Odore</b>       | Tipico di un prodotto dolciario freddo |
| <b>Colore</b> | Bianco                 | <b>Consistenza</b> | Morbido                                |

**REQUISITI NUTRIZIONALI**

| Valori nutrizionali per 100 g di prodotto |          |         |
|---|----------|---------|
| <b>Valore energetico</b>                  | 286 kcal | 1196 Kj |
| <b>Grassi g</b>                           | 15,4     |         |
| <b>di cui saturi g</b>                    | 7,8      |         |
| <b>Carboidrati g</b>                      | 32       |         |
| <b>di cui zuccheri g</b>                  | 25,4     |         |
| <b>Fibre g</b>                            | 1        |         |
| <b>Proteine g</b>                         | 4,81     |         |
| <b>Sale g</b>                             | 0,104    |         |

**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

Rev.06 del 11 05 2023

### PACKAGING

| PACK PRIMARIO   |                                   |           |           |  |                 |
|-----------------|-----------------------------------|-----------|-----------|--|-----------------|
| Peso netto (g)  | N° di imballi per pack secondario | Tipologia | Materiale | Colore   | Dimensioni (mm) |
| 16              | 6                                 | Piatto    | PAP21     | Bianco   | 130 diam.       |
| 29              | 1                                 | Alveare   | PAP20     | Bianco   | Altezza 80      |
| PACK SECONDARIO |                                   |           |           |  |                 |
| Peso netto(g)   | Tipologia                         | Materiale | Colore    | Dimensione (mm)<br>l <sub>1</sub> xl <sub>2</sub> xh |                 |
| 330             | Cartone                           | PAP20     | Stampato  | 395X285X90   |                 |

| PALLETTIZZAZIONE       |                    |              |                   |                           |
|------------------------|--------------------|--------------|-------------------|---------------------------|
| Cartoni per pallet max | Cartoni per strati | N° di strati | Altezza pallet mm | Peso complessivo lordo Kg |
| 184                    | 8                  | 23           | 2070              | 194,12                    |

| MODALITÀ DI CODIFICA   |   |
|--|---|
| PACK. TERZIARIO  | PALLET  |
| 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>11/05/2024</b> |                |   |