

Denominazione di vendita	TORTINO MILLEVELI NOCCIOLA
Denominazione legale	Prodotto Dolciario Surgelato
Peso Netto	1200 g (12 PZ X 100 g)
Codice a barre prodotto	8052080381885
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	Un morbido Pan di Spagna al cacao farcito con pralinato alla nocciola, un cuore di cioccolato fondente e una mousse alla 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: beta-carotene); glassa (cioccolato in polvere 40% (zucchero, cacao), sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, amido modificato, acidificante: acido tartarico, gelificante: pectina, conservante sorbato di potassio, aromi); acqua; **UOVA**; zucchero a velo (saccarosio, amido di mais <3%); zucchero semolato; pasta alla **NOCCIOLA** 3,2% (**NOCCIOLE** tostate, aromi); crema alla **NOCCIOLA** 3% (zucchero, oli vegetali (palma e colza), **NOCCIOLE** 10%, cacao magro in polvere, **NOCCIOLE** 5,5%, **LATTE** intero in polvere, amido, emulsionante: lecitine di **SOIA**, aromi); granella di **NOCCIOLA**; farina di **FRUMENTO** tipo 00; crema cacao (zucchero, oli vegetali (colza e palma), cacao magro in polvere 23%, **NOCCIOLE** 10%, **LATTE** scremato in polvere, grasso vegetale palma, emulsionante lecitina di **SOIA**, aromi); biscotto finemente sbriciolato (farina di **FRUMENTO**, zucchero, **BURRO** concentrato, zucchero del **LATTE**, proteine del **LATTE**, sale, estratti di malto d'**ORZO**, agenti lievitanti: cloruro di magnesio); cioccolato a **LATTE** (zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma vaniglia naturale); **LATTE** magro in polvere; alcol 70% vol. (aromi, coloranti: caramello); amido di riso; cacao magro in polvere; gelatina; olio di girasole.

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		
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		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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (pronto all'uso)

Sapore	Predominante la nocciola	Odore	Tipico di un prodotto dolciario freddo
Colore	Nero	Consistenza	Morbido

**REQUISITI NUTRIZIONALI**

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
Valore energetico	283 kcal	1179 Kj
Grassi g	17,7	
di cui saturi g	9,58	
Carboidrati g	27,13	
di cui zuccheri g	17,94	
Fibre g	1,03	
Proteine g	3,09	
Sale g	0,088	

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**

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) l₁xl₂xh	
45	Fondo mono	PET	Trasparente	288x388x13	
PACK TEZIARIO					
Peso netto(g)	Tipologia	Materiale	Colore	Dimensione (mm) l₁xl₂xh	
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	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	
14/02/2023		