Denominazione di vendita	**TRANCIO INTENSE SENSAZIONI**
Denominazione legale	Prodotto Dolciario Surgelato
Peso Netto	1200 g (12 PZ X 100 g)
Codice a barre prodotto	8052080386262
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	Una doppia consistenza di glasse al cioccolato avvolge una ganache al Cointreau e una ganache al cioccolato fondente 55% aromatizzata all'arancia.

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: idrossipropilcelullosa, emulsionante: esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di **SOIA**, polisorbato 60, sale, aroma, colorante: beta-carotene); cioccolato fondente al 55%(pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, farina di **MANDORLE**, aroma naturale di vaniglia); cioccolato bianco (zucchero; burro di cacao, **LATTE** intero in polvere; emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma naturale di vaniglia); glassa cioccolato (oli vegetali (girasole, palma), zucchero, cacao magro, nocciole, latte scremato in polvere, emulsionante lecitina di soia, aromi); **UOVA**; olio di girasole; burro di cacao; 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); zucchero; acqua; farina di **MANDORLA**; crema 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 d'Acacia; sciroppo di glucosio; liquore cointreau (acqua, alcol, estratti di buccia d'arancia, zucchero); gelatina; sigarette cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, **BURRO** anidro, **LATTE** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma vaniglia); olio essenziale arancia; 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	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	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 cioccolato	**Odore**	Tipico di un prodotto dolciario freddo
Colore	Marrone	**Consistenza**	Morbido

REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
Valore energetico	248 kcal	1033 Kj
Grassi g	15,5	
di cui saturi g	7	
Carboidrati g	22	
di cui zuccheri g	21	
Fibre g	1,006	
Proteine g	4,11	
Sale g	0,083	

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.

MODALITA' 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)**
2	12	Piattino	PET	Oro	108x49
84	1	Coperchio	PET	Trasparente	283x375x80

PACK SECONDARIO				
Peso netto(g)	**Tipologia**	**Materiale**	**Colore**	**Dimensione (mm) l_1x$l_2$xh**
58	Fondo	PET	Trasparente	280x375x10
369	Scatola	PAP 22	Stampato	410X305X90

PALLETTIZZAZIONE				
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: • 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: • 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***	
24/01/2025		