

**SCHEDA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	TORTA RICONOCCIOLA
<b>Denominazione legale</b>	Prodotto Dolciario Surgelato
<b>Peso Netto</b>	1300 g (1 PZ X 1300 g)
<b>Produttore</b>	ICE CATERING s.a.s. di Petrosino Alfonso& C.
<b>Sede stabilimento produzione e confezionamento</b>	Via Ingegno, zona P.I.P., lotto 42 - 84087- Sarno (SA).
<b>Codice prodotto distributore GENERAL FOOD PIEMONTE srl</b>	8302B
<b>Codice Lineare 128</b>	8302B data prod. lotto prod. Es 8302B 30052019 P000/19  8302B 30052019 P000/19
<b>Destinazione d'uso</b>	Per uso professionale





**SCHEDA TECNICA**  
**TORTA RICONOCCIOLA**

Rev.00 del 30/05/2019

➤ **INGREDIENTI**

biscotto alla **nocciola** (albume d'**uova**, zucchero semolato, granella di **nocciola** 30%); crema vegetale: [grassi vegetali parzialmente idrogenati (**soia**, palma), acqua, olio vegetale (girasole), destrosio, zucchero, grasso vegetale (cocco), misto d'**uova**(**uova** intere pastorizzate e tuorlo d'**uova**), **lattosio**, proteine del **latte**, sale, emulsionanti (E471, E472e, lecitina di **soia** (E322), E435;), stabilizzanti (E407, E420ii, E463), aroma, colorante: E160a]; **ricotta** zuccherata 9,6% (**ricotta** fresca di pecora, zucchero semolato 30%, sale); zucchero vanigliato (zucchero, amido di mais, aromi); **ricotta** 7% ( siero di **latte** vaccino pastorizzato ed omogenizzato, panna di **latte**); crema di nocciole 9% (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 (E322), aromi); agente gelificante:E441; aroma rhum 70% vol. 0,1% sul totale degli ingredienti (aromi, colorante:E150b)



**SCHEDA TECNICA**  
**TORTA RICONOCCIOLA**

Rev.00 del 30/05/2019

**ALLERGENI**

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

<b>Allergene</b>	<b>Presenza</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presente nello stabilimento</b>	<b>Presente sulla stessa linea di produzione</b>
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		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		
Uova e prodotti a base di uova	x			
Pesce e prodotti a base di pesce		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	X	
Nocciole (Corylus Avellana)	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		
Sedano e prodotti a base di sedano		X		
Senape e prodotti a base di senape		X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg		X		
Lupini e prodotti a base di lupini		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		



**SCHEDA TECNICA**  
**TORTA RICONOCCIOLA**

Rev.00 del 30/05/2019

➤ **REQUISITI NUTRIZIONALI**

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
<b>Valore energetico</b>	265,06 kcal	1107,2Kj
<b>Grassi g</b>	115,4	
<b>di cui saturi g</b>	6,2	
<b>Carboidrati g</b>	27,8	
<b>di cui zuccheri g</b>	26,5	
<b>Proteine g</b>	3,7	
<b>Sale g</b>	0,07	

➤ **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 2 giorni.

➤ **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**  
**TORTA RICONOCCIOLA**

Rev.00 del 30/05/2019

**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>
160	1	Piatto	Cartone plastificato	Oro	280 diam.
<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>	
265	Scatola	Cartone	Bianco	300x300x65	

<b>PALLETIZZAZIONE</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	1510	3184

<b>MODALITÀ DI CODIFICA</b>	
<b>PACK. Secondario</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>• Codice lienare 128;</li><li>• Codice prodotto;</li><li>• Distributore;</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>

**Data 30/05/2019**

**Responsabile Qualità**

*Massimo De Michele*