

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	TORTA DI GRANO PARTENOPEA
Denominazione legale	Prodotto Dolciario Surgelato
Peso Netto	1300 g (1 PZ X 1300 g)
Produttore	ICE CATERING s.a.s. di Petrosino Alfonso& C.
Sede stabilimento produzione e confezionamento	Via Ingegno, zona P.I.P., lotto 42 - 84087- Sarno (SA).
Codice prodotto distributore GENERAL FOOD PIEMONTE srl	8187B
Codice Lineare 128	8187B data prod. lotto prod. Es 8187B 30052019 P000/19  8187B 30052019 P000/19
Destinazione d'uso	Per uso professionale





SCHEDA TECNICA

TORTA DI GRANO PARTENOPEA

Rev.00 del 30/05/2019

➤ **INGREDIENTI**



grano cotto 20% (**grano**, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico); ricotta (siero di **latte** vaccino pastorizzato e omogenizzato, panna di latte); zucchero semolato; pasta frolla [farina di **frumento** tipo 00, zucchero semolato, **burro**, margarina vegetale (grassi vegetali : palma e cocco; oli vegetali raffinati: palma, girasole, colza; acqua, grassi vegetali parzialmente idrogenati: palma; grassi vegetali totalmente idrogenati: palma; emulsionanti: lecitina di **soia** ; mono e digliceridi degli acidi grassi: palma; **latte** scremato in polvere; sale; correttore di acidità: acido citrico; aromi; conservanti acido sorbico e sorbato di potassio; enzimi; antiossidante alfa tocoferolo; colorante carotenoide); polvere lievitante (agente lievitante difosfato disotico, carbonato acido di sodio, amido); **uova**; **latte** intero in polvere; crema pasticcera (zucchero, farina di **frumento** tipo 00, **latte** in polvere, tuorlo d'**uova**, amido di mais, aromi); pasta arancia (succo di arancia 45%, sciroppo di glucosio, sciroppo di zucchero: zucchero ed acqua, amido modificato, acidificante acido citrico, aromi, conservante sorbato di potassio. colorante carotenoide,) tuorli d'**uova**; aromi.



SCHEDA TECNICA

TORTA DI GRANO PARTENOPEA

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.

Allergene	Presenza	Assenza	Presente nello stabilimento	Presente sulla stessa linea di produzione
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	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	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		
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 DI GRANO PARTENOPEA

Rev.00 del 30/05/2019

➤ REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
Valore energetico	234 kcal	987,4 Kj
Grassi g	6,86	
di cui saturi g	2,28	
Carboidrati g	38	
di cui zuccheri g	28	
Proteine g	6,8	
Sale g	0,15	

➤ 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 DI GRANO PARTENOPEA

Rev.00 del 30/05/2019

PACKAGING

PACK PRIMARIO					
Peso netto (g)	N° di imballi per pack secondario	Tipologia	Materiale	Colore	Dimensioni (mm)
160	1	Piatto	Cartone plastificato	Oro	280 diam.
PACK SECONDARIO					
Peso netto(g)	Tipologia	Materiale	Colore	Dimensione (mm) l ₁ xl ₂ xh	
265	Scatola	Cartone	Bianco	300x300x65	

PALLETIZZAZIONE				
Cartoni per pallet max	Cartoni per strati	N° di strati	Altezza pallet mm	Peso complessivo lordo Kg
184	8	23	1510	3184

MODALITÀ DI CODIFICA	
PACK. Secondario	PALLET
Etichetta riportante le seguenti informazioni: • Elenco ingredienti; • Requisiti nutrizionali; • Modalità di consumo e conservazione; • TMC; • N.° Lotto; • Peso netto; • Codice lienare 128; • Codice prodotto; • Distributore; • Stabilimento di produzione e confezionamento	Modello identificativo partenza merce: • Cliente; • Destinatario; • Quantità prodotti; • Descrizione prodotto; • Data partenza.

Data 30/05/2019

Responsabile Qualità

Massimiliano De Rachele