

SCHEDA TECNICA *Technical Specifications*

Doc. Scheda tecnica Rev. 0 del
01/01/2011

CODICE
CODE

REFERENZA
REFERENCE

CODICE EAN
EAN Code

1GBM001

TARTUFO NERO X 12

8032595160540

Rev. 2 del 05/04/2017

DIMENSIONI

Peso: Gr 100	Formato: Monoporzione	208 ct per pallet
Pz 12	Confezione: 290x193x131 mm	16 ct per 13 strati

COMPONENTI

gelato al gusto di cacao e zabaione ricoperto di cacao, granelle e ripieno di topping al cacao

SCADENZA

24 mesi dalla
data di

SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA

12 mesi

STOCCAGGIO

Conservare a -18°C per 24 mesi dalla data di produzione. Una volta scongelato non ricongelare.

ETICETTATURA AMBIENTALE

Pirottino PAP22, Cartone PAP 20, Contenitore PS 6, Coperchio PET 1

METODO DI CONSUMO

Ammorbidire il prodotto 5 min prima del consumo

INGREDIENTI

LATTE scremato in polvere reidratato, zucchero, sieroproteine del LATTE, cacao magro in polvere, PANNA, sciroppo di glucosio, olio di cocco, zucchero da spolvero (destrosio, zucchero, amido di FRUMENTO, burro di cacao), tuorlo d'UOVO, cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (lecitina di SOIA), aroma), granella di NOCCIOLA, vino marsala, MANDORLE, emulsionanti e stabilizzanti (E471, farina di semi di carruba, gomma di guar, E407), crema cacao (zucchero, grassi vegetali (cocco, burro di cacao), cacao magro in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), aromi), alcool, sciroppo di glucosio-fruttosio, aromi, amido modificato di mais, ALBUME in polvere, cannella. Può contenere tracce di: ARACHIDI

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi espressi per 100 gr. di prodotto

Kcal	217,04
Kjoule	909,50
Grassi	9,20
di cui saturi	5,70
Carboidrati	27,78
di cui zuccheri	24,40
Proteine	4,00
Fibre alimentari	2,33
Sale	0,02

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobatteriacee	<10 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Stafilococco aureus	<10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

ELENCO ALLERGENI

X [presente] O [contaminazione crociata]

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	X
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	O
Soja e prodotti a base di soja	X
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc) e prodotti derivati	X
Sedano e prodotti a base di sedano	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
Anidride solforosa e solfiti in conc. >10 mg/kg	
Lupini e prodotti a base di lupini	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

DIMENSIONS

Weight: Gr 100	Format: Single Portion	208 boxes per pallet
Pz 12	Packing: 290x193x131 mm	16 boxes for 13 layers

COMPONENTS

gelato with flavour of cocoa and zabaglione covered with cocoa, grains and filled with cocoa topping

SHELF LIFE

24 months from date of

RESIDUAL SHELF LIFE ON DELIVERY

12 months

TO PRESERVE

Store at -18°C for 24 months from date of manufacture. Once defrosted don't refreeze

TO CONSUME

Soften the product 5 min before eating

INGREDIENTS

rehydrated skimmed MILK powder, sugar, WHEY proteins, low fat cocoa powder, CREAM, glucose syrup, coconut oil, sugar for dusting (dextrose, sugar, starch WHEAT, cocoa butter), EGG yolk, dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier (SOY lecithin), flavoring), chopped HAZELNUTS, marsala wine, ALMONDS, emulsifiers and stabilizers (E471, carob seed flour, guar gum, E407), cocoa cream (sugar, vegetable fats (coconut, cocoa butter), low fat cocoa powder, emulsifier (SOY lecithin), flavorings), alcohol, glucose-fructose syrup, flavorings, modified corn starch, EGG white powder, cinnamon. May contain traces of: PEANUTS

NUTRITIONAL VALUES

[Middle value expressed in 100 gr. of product]

Kcal	217,04
Kjoule	909,50
Fats	9,20
of which saturated fatty acids	5,70
Carbohydrates	27,78
in which sugars	24,40
Proteins	4,00
Fiber	2,33
Salt	0,02

MICROBIOLOGICAL INFORMATION

Enterobacteriaceae	<10 ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonellae	absent
Listeria monocytogenes	absent

ALLERGENS

X [presence] O [cross contamination]

Cereals containing gluten and derivatives	X
Crustaceans and product made up of crustaceans	
Eggs and product made up of eggs	X
Fish and product made up of fish	
Peanuts and product made up of peanuts	O
Soy and product made up of soy	X
Mustard and product made up of mustard	
Sesame seeds and derivatives	
Shell fruit (ex. almonds, nuts, walnuts, pistachio, etc) and derivatives	X
Celery and product made up of celery	
Milk and product made up of milk (Included Lactose)	X
Sulfur dioxide and sulfites >10 mg/kg	
Lupin and products based on lupins	
Shellfish and shellfish products	



SCHEDA ORGANOLETTICA

Rev. 1 del 21/04/2016

R HACCP
firma

Pagina 1 di 1

PRODOTTO:
1GBM001

NOME COMMERCIALE:
MARTINUCCI TARTUFO NERO

LOTTO:
21A127

MOTIVAZIONE:
PROVA ORGANOLETTICA PROGRAMMATA

TEMPERATURA DEL PRODOTTO ALLA CONSUMAZIONE: +4°C

ASPETTO	Regolare
CONSISTENZA	Regolare
GUSTO	Tipico esente da note anomale
RETROGUSTO	Tipico esente da note anomale
ESITO FINALE	Il prodotto è conforme

DATA DI ESECUZIONE DELLA DEGUSTAZIONE: 14/05/2021

EFFETTUATA DA:
Martinucci Tatiana RHACCP
Martinucci Rocco RCOM
Giangreco Luciano RPROD