

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 12/2025
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		SCRIGNO CIOCCOLATO E NOCCIOLE		
CODICE PRODOTTO:		76136		
CODICE ARTICOLO		76136		
CODICE EAN		13770005692671		
CODICE DOGANALE		19059070		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		EMB 44014C		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Composto da una frolla alla nocciola, da un caramello cremoso con nocciole e da una mousse al cioccolato e nocciole. Decorato con una glassa di cioccolato alla mandorla, una vellutata di cioccolato al latte e un quadrato di cioccolato fondente		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Dolci al cioccolato e nocciole		
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:		"SCRIGNO" CIOCCOLATO E NOCCIOLE		
INGREDIENTI:		cioccolato al latte 27% (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: E322 (SOIA), aroma naturale di vaniglia), PANNA U.H.T. (PANNA, stabilizzante: E407) zucchero, BURRO, farina di FRUMENTO, NOCCIOLE 4,5%, MANDORLE tritate 4,5%, tuorlo d'UOVO, cioccolato fondente 2% (pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: E322 (SOIA), aroma naturale di vaniglia), sciroppo di glucosio, burro di cacao, NOCCIOLE in polvere 1,5%, pasta di NOCCIOLE 1,3%, olio di semi d'uva, acqua, olio di semi di girasole, sciroppo di zucchero invertito, sale, gelatina bovina, agenti lievitanti : E450, E500, decorazione al gusto di cioccolato (burro di cacao, zucchero, coloranti: E100, E163, cacao in polvere).		
		Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di preparazione/consigli di utilizzo: lasciare scongelare in cella frigorifera a +4°C in scatola chiusa da 4 a 6 ore. Shelf life dopo scongelamento: 48h a +4°C.		
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)				
		Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
		1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO

	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
	3. Uova e prodotti a base di uova	SI	NO
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
	6. Soia e prodotti a base di soia	SI	NO
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	SI	SI
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
	Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE.		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	720 giorni,		
UNITÀ DI BASE	Cartone		
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	0,960 kg		
CALIBRO	Pezzi da 80g		
PESO NETTO CARTONE:	0,960 kg		
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:			

	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	38cm x 28cm x 7cm	1 cartone	... kg		/
	Strati		...cartoni			
	Pallet	120cm x 80cm x 188cm	... cartoni	... kg		n° 6 cartoni per strato, n°23 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: dessert con un contenuto di grassi superiore al 15% - Frequenza raccomandata da GEMRCN per 20 pasti successivi: 3/20 massimo -Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti e adulti (Allegato 4 del GEMRCN).					
	Valori nutrizionali medi			Per 100g		
	Energia			2111 kJ / 508 kcal		
	Grassi			39 g		
	di cui acidi grassi saturi			19 g		
	Carboidrati			34 g		
	di cui zuccheri			27 g		
	Fibre			2,1 g		
	Proteine			5,6 g		
	Sale			0,14 g		
	SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L			0.14	
Calcio			ND			
Sodio			56 mg			
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:			CONFORMITÀ / NORMA			
	Flora aerobica 30°C					
	Flora lattica					

	Rapporto Flora / Lattici	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022					
	Lieviti e Muffe						
	Enterobatteriacee						
	Coliformi 30°C						
	ASR 46°C						
	Stafilococchi a coagulasi positiva						
	Clostridium perfringens						
	Listeria monocytogenes						
	Bacillus cereus						
	Salmonella						
	Pseudomonas						
	Escherichia coli						
Conforme al Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003							
IONIZZAZIONE:	Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati						
INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE	Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging		
	Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice	
	PET	60			Corrugated fireboard	20	
IMMAGINE							