

Linea / Range: IL TARTUFO
Codice Prodotto / Product Code: TAM02

CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS

Denominazione Commerciale / Commercial Denomination:	Il Tartufo - Nocciola e Cioccolato
Denominazione di vendita / Legal description:	Gelato alla nocciola e al cioccolato con ripieno al cioccolato fondente ricoperto da cacao magro in polvere. / Hazelnut and chocolate ice-cream filled with dark chocolate and coated with fat reduced cocoa powder.
Ingredienti:	<p>Gelato alla nocciola (51%): latte magro reidratato, latte fresco pastorizzato intero italiano di Alta Qualità (20%), zucchero, pasta di nocciola (12%), sciroppo di glucosio-fruttosio, tuorlo d'uovo pastorizzato, olio vegetale di cocco, lattosio e proteine di latte, destrosio di mais, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, gomma di guar, carragenina; aroma naturale.</p> <p>Gelato al cioccolato (41%): latte magro reidratato, latte fresco pastorizzato intero italiano di Alta Qualità (20%), zucchero, cioccolato 6% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere), olio vegetale di cocco, cacao magro in polvere (4%), sciroppo di glucosio-fruttosio, lattosio e proteine latte, destrosio di mais, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, gomma di guar, carragenina.</p> <p>Ripieno al cioccolato fondente (7%): sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, cioccolato fondente 12% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere), destrosio di mais, amido modificato di mais, aromi naturali, conservanti: potassio sorbato; addensante: pectina.</p> <p>Decorazione con cacao magro in polvere (1%).</p>
Ingredients:	<p>Hazelnut ice-cream (51%): rehydrated skimmed milk, pasteurised whole milk (20%), sugar, hazelnut paste (12%), glucose-fructose syrup, pasteurised egg yolk, coconut vegetable oil, lactose and milk proteins, maize dextrose, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilisers: locust bean gum, sodium alginate, guar gum, carrageenan; natural flavouring.</p> <p>Chocolate ice-cream (41%): rehydrated skimmed milk, pasteurised whole milk (20%), sugar, chocolate 6% (cocoa paste, sugar, fat reduced cocoa powder), coconut vegetable oil, fat reduced cocoa powder (4%), glucose-fructose syrup, lactose and milk proteins, maize dextrose, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilisers: locust bean gum, sodium alginate, guar gum, carrageenan.</p> <p>Dark chocolate filling (7%): glucose syrup, water, sugar, dark chocolate 12% (cocoa paste, sugar, fat reduced cocoa powder), maize dextrose, modified maize starch, natural flavourings, preservatives: potassium sorbate; thickener: pectin.</p> <p>Coated with fat reduced cocoa powder (1%).</p>
Indicazioni aggiuntive in conformità alle normative vigenti / Additional information in conformity with the regulations in force:	<p>Può contenere tracce di soia, arachidi ed altra frutta a guscio. / May contain traces of soy, peanuts and other nuts.</p> <p>Senza glutine / Gluten-free</p> <p>Non contiene coloranti, grassi idrogenati ed ingredienti OGM. / This product does not contain any colours, hydrogenated fats or GMO ingredients.</p>

Modalità di conservazione / Storage instructions:	Conservare a -18° C. / Store at -18° C.
Shelf Life:	36 mesi / 36 months
Codifica T.M.C. / T.M.C. Codification:	MM/AAAA
Peso Netto / Net Weight:	110 g
Volume Totale / Total Volume:	160 ml
Codifica lotto / Lot Codification:	LAGGG (A=2012, B=2013, C=2014, ecc) (GGG=giorno dell'anno Giuliano / day of the Julian year)

Caratteristica Microbiologiche / Microbiological characteristics

Carica microbica totale UFC/g / Total microbial content	m: 100.000 - M:500.000 (DPR n° 54/97)
Enterobatteriaceae UFC/g	m: 10 - M: 100 (Reg. CE n° 1441/2007)
Listeria Monocytogenes	Assente / 25g (Reg. CE n° 1441/2007) - Absent / 25g (Reg. CE n° 1441/2007)
Salmonella	Assente / 25g (Reg. CE n° 1441/2007) - Absent / 25g (Reg. CE n° 1441/2007)
St. Aureus	m: 10 -M:100 (DPR n° 54/97)

Anagrafica Produttore / Producer database

Ragione Sociale / Company name:	Callipo Gelateria s.r.l.
Stabilimento di produzione / Production Factory:	Via Riviera Prangi, 156 - 89812 Pizzo Calabro
Bollo CE / CE code:	IT B5Y5G

Destinazione d'uso / Intended use

Consumatori finali / Final Consumers:	Tutte le categorie (bambini, adulti, anziani) eccetto i soggetti allergici alle sostanze evidenziate in grassetto nell'elenco degli ingredienti / All categories (children, adults, elder) with exception for allergy sufferers to the substances reported in bold in the list of ingredients.
--	--

Pannello Nutrizionale / Nutritional Panel

Valori nutrizionali medi / Average nutritional Values	Per 100 g / Per 100 g		% Assunzioni di riferimento* per / % Reference intake per 100g
VALORE ENERGETICO - ENERGY	902	kJ	11%
	216	kcal	
GRASSI / FAT	11	g	15%
di cui ACIDI GRASSI SATURI / of which SATURATES	5	g	24%
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	26	g	10%
di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	26	g	29%
PROTEINE / PROTEIN	4	g	8%
SALE / SALT	0,2	g	3%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) / * Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Caratteristiche dei materiali di imballaggio primario / Characteristics of the main pack:	Coppa in PP, coperchio in SBS e pirottino in CA / Cup of PP, cover of SBS and food paper case of CA
Pezzi per cluster / Units per cluster:	
Imballaggio secondario / Secondary pack:	
Cod. EAN imballo primario / EAN Code pack:	8033706190135
Caratteristiche fardello / Box characteristics:	Cartone ondulato / Corrugated Carton
Pezzi per fardello / Pieces per box	12 pezzi / 12 units

Dimensioni / Dimensions

Lunghezza - Length:	290 mm
Larghezza - Width:	195 mm
Altezza - Height:	135 mm
Peso lordo cartone - Box Gross weight:	1,57 Kg
Cod. EAN cartone - EAN Code of the Box:	8033706190258
Informazioni riportate sul cartone / Information specified on the box:	Codice prodotto, lotto, TMC / Product code, lot, TMC
Schema di palettizzazione / Pallet scheme:	Bancale tipo Epal 80 x 120 - Pallet type Epal 80 x 120 N° fardelli per pallet: 192 - N° Boxes per pallet: 192 N° fardelli per strato: 16 - N° Boxes per layer: 16 N° strati: 12 - N° of layers: 12 Altezza cm: 161 - Height cm 161
Condizioni Trasporto / Transport Condition:	La spedizione ed il trasporto avvengono ad una temperatura compresa tra -15/-18° C in riferimento al DPR N° 327 del 1980. Shipment and transport will be carried out at a temperature between -15/-18° C in reference to the DPR N° 327 of the 1980.
Controllo che il distributore deve compiere / Control that the distributor must carry out:	Verificare le temperature di trasporto, l'integrità delle confezioni e conformità al Regolamento UE 1169/2011. Verify the transport temperature, the integrity and the compliance of the packs in reference to the regulation (EU) No 1169/2011.

Pizzo Calabro, 13/03/2016

Controllo Qualità
Paolo Vetrano