

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ILHEUS

CODICE ARTICOLO 6111

Gestione Documento

Rev. 0 del 09/06/2022

Emesso da RGSQ Sonia Bini

Pag. 1 di 4

Denominazione di vendita

Produttore

Stabilimento di produzione

Prodotti e Ingredienti

ILHEUS

AMEDEI S.r.I.

Via San Gervasio 29, La Rotta - Pontedera (PI) - ITALIA Tel. + 39 0587 484849 Fax + 39 0587 483208 http://www.amedei.it e-mail: amedei@amedei.it

1 Tavoletta PORCELANA 50g

Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao. Cacao min. 70% Può contenere tracce di **nocciole**, **mandorle**, **pistacchi**, **noci**, **latte**.

1 Tavoletta TOSCANO BLACK 70 50g

Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao. Cacao min. 70% Può contenere tracce di **nocciole**, **mandorle**, **pistacchi**, **noci**, **latte**.

1 Tavoletta TOSCANO BROWN 50g

Zucchero di canna, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao. Cacao min. 32%

Può contenere tracce di nocciole, mandorle, pistacchi, noci.

1 CREMA NOCCIOLA

Nocciola Piemonte IGP (minimo 47%), zucchero di canna, **latte** scremato in polvere, pasta di cacao, cacao.

Può contenere tracce di mandorle, pistacchi, noci.

7 PRALINE CIOCCOLATO FONDENTE

Esterno: Cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao). Cacao min. 66%.

Interno: **nocciole** varietà "Tonda Gentile Trilobata", zucchero di canna, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, **pistacchi** di Bronte, destrosio, **mandorle** d'Avola, **latte** scremato in polvere, aromi naturali.

6 PRALINE CIOCCOLATO BIANCO

Esterno: Cioccolato bianco (zucchero di canna, burro di cacao, **latte** intero in polvere). Cacao min. 29%.

Interno: zucchero di canna, **nocciole** varietà "Tonda Gentile Trilobata", burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, **pistacchi** di Bronte, destrosio, **mandorle** d'Avola, **latte** scremato in polvere, vaniglia, aromi naturali.

1 PRENDIME' LATTE E NOCCIOLE 150g

Zucchero di canna, **nocciole** varietà "Tonda Gentile Trilobata" (30%), burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao. Cacao min. 32% Può contenere tracce di **mandorle**, **pistacchi**, **noci**.

1 PRENDIME' FONDENTE E NOCCIOLE 150g

Pasta di cacao, zucchero di canna, **Nocciola** Piemonte IGP (30%), burro di cacao. Cacao min. 66%

Può contenere tracce di mandorle, pistacchi, noci, latte.

Allergeni

Mandorle, nocciole, pistacchi, latte.

Può contenere noci.

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto, max. 18°C.

Degustare a temperatura ambiente.

Shelf life

8 mesi, espressa come TMC (termine minimo di conservazione) in giorno/mese/anno.

Rintracciabilità

Lotto



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ILHEUS

CODICE ARTICOLO 6111

Gestione Documento

Rev. 0 del 09/06/2022

Emesso da RGSQ Sonia Bini

Pag. 2 di 4

Formato Tavoletta, crema, pralina.

Peso netto 780g - 28oz

TAVOLETTE Packaging

Imballaggio primario: carta accoppiata con film in HPDE (polietilene ad alta

densità)

Imballaggio secondario: scatola di cartone

PRENDIME'

Imballaggio primario: alluminio accoppiato con carta.

Imballaggio secondario: carta.

Imballaggio primario: vasetto in vetro con capsula in metallo.

PRALINE

Imballaggio primario: Alluminio

Caratteristiche microbiologiche CMT <104

UFC/g Enterobatteri UFC/g <10 E. coli UFC/g <10 Stafilococchi coag. + UFC/g <10 Salmonella spp. assente pres/ass/25g

Caratteristiche chimico/fisiche CIOCCOLATI FONDENTI

> $pH 5,5 \pm 0,2$ $Aw 0,461 \pm 0,046$ Umidità $0.3\% \pm 0.1$

CIOCCOLATI AL LATTE

 $pH 6,6 \pm 0,3$ Aw 0.499 ± 0.050 Umidità 0,5% ± 0,1

PRALINE $pH 6,1 \pm 0,2$ Aw 0,441 ± 0,044 Umidità 0,4% ± 0,1

Destinazione d'uso del prodotto Il prodotto è destinato a consumatori di qualsiasi fascia d'età; non è destinato a lattanti, a fini medici speciali, a soggetti allergici o intolleranti

agli allergeni sopra menzionati.



Dichiarazioni nutrizionali

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ILHEUS

CODICE ARTICOLO 6111

Gestione Documento

Rev. 0 del 09/06/2022

Emesso da RGSQ Sonia Bini

Pag. 3 di 4

PORCELANA

Dichiarazione Nutrizionale - Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Energia 2.367kJ/569kcal, grassi 41g di cui acidi grassi saturi 26g, carboidrati 42g di cui zuccheri 28g, proteine 8,0g, sale 0,02g.

TOSCANO BLACK 70

Dichiarazione Nutrizionale - Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Energia 2.387kJ/574kcal, grassi 41g di cui acidi grassi saturi 26g, carboidrati 43g di cui zuccheri 25g, proteine 8,2g, sale 0,02g.

TOSCANO BROWN

Dichiarazione Nutrizionale - Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Energia 2.401kJ/577kcal, grassi 41g di cui acidi grassi saturi 26g, carboidrati 44g di cui zuccheri 37g, proteine 8,0g, sale 0,34g.

CREMA NOCCIOLA

Dichiarazione nutrizionale - Valori medi per 100g di prodotto Energia 2.315kJ/556kcal, grassi 40g di cui grassi saturi 7g, carboidrati 38g di cui zuccheri 36g, proteine 11,1g, sale 0,12g.

PRALINE CIOCCOLATO FONDENTE

Dichiarazione Nutrizionale - Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Energia 2.343kJ/563kcal, grassi 41g di cui acidi grassi saturi 22g, carboidrati 42g di cui zuccheri 29g, proteine 6,6g, sale 0,19g.

PRALINE CIOCCOLATO BIANCO

Dichiarazione Nutrizionale - Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto Energia 2.343kJ/563kcal, grassi 41g di cui acidi grassi saturi 22g, carboidrati 42g di cui zuccheri 29g, proteine 6,6g, sale 0,19g.

PRENDIME' LATTE E NOCCIOLE

Dichiarazione nutrizionale - Valori medi per 100g di prodotto Energia 2413kJ/580kcal, grassi 42g di cui grassi saturi 22g, carboidrati 42g di cui zuccheri 39g, proteine 8,5g, sale 0,22g.

PRENDIME' FONDENTE E NOCCIOLE

Dichiarazione nutrizionale - Valori medi per 100g di prodotto Energia 2400kJ/578kcal, grassi 44g di cui grassi saturi 20g, carboidrati 38g di cui zuccheri 28g, proteine 7,4g, sale 0g.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ILHEUS

CODICE ARTICOLO 6111

Gestione Documento

Rev. 0 del 09/06/2022

Emesso da RGSQ Sonia Bini

Pag. 4 di 4

INFORMAZIONI GENERALI	
OGM	L'Azienda dichiara, in accordo con le informazioni ricevute dai suoi fornitori di materie prime che i prodotti oggetto delle schede tecniche non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati nel rispetto di quanto previsto dal Reg. (CE) n°1829/2003 e s.m.i. e dal Reg. (CE) 1830/2003 e s.m.i.
Additivi	L'Azienda dichiara che tutti i prodotti lavorati sono conformi al Reg. (CE) 1333/2008, al Reg. (UE) 1229/2011 e s.m.i.
Aromi	L'Azienda certifica che tutti i prodotti lavorati rispettano il Reg. (CE) 1334/2008 e s.m.i.
Imballaggi	L'Azienda dichiara che tutti gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi al Reg. (CE) 1935/2004 e s.m.i. e al Reg. (UE) 10/2011
Criteri microbiologici	L'Azienda dichiara che tutti i suoi prodotti sono conformi al Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.
Contaminanti chimici	L'Azienda dichiara che tutti i suoi prodotti sono conformi al Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i.
Residui di antiparassitari	L'Azienda dichiara che tutti i suoi prodotti sono conformi al Reg. (CE) 396/2005 e s.m.i.
SISTEMA AZIENDALE	L'Azienda opera in conformità al Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i., e al Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i. L'Azienda è in possesso delle seguenti certificazioni: IFS, ISO 14001, EMAS, KOSHER.

LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO IN CONFEZIONE ORIGINALE. VARIAZIONI LEGISLATIVE POSSONO FAR DECADERE QUANTO DESCRITTO.

LA DITTA "AMEDEI S.R.L." NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITÀ DERIVANTE DALL'USO IRRESPONSABILE, IMPROPRIO E ILLEGALE, DIRETTO E INDIRETTO, DEL PRODOTTO.

IN ASSENZA DI CAMBIAMENTI RIGUARDO A QUANTO DICHIARATO, LE SCHEDE TECNICHE, IN ACCORDO COL SISTEMA DI QUALITA' AZIENDALE, VENGONO RIEDITATE OGNI TRE ANNI.