



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
IL TARTUFO
Nocciola e Cioccolato
HoReCa

Emission date: 07-02-24
Rev. 11

pag. 1 di 3

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 fresco pastorizzato intero italiano di Alta Qualità (60%), pasta di nocciola italiana (13%), sciroppo di glucosio, zucchero, olio di cocco, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: farina di semi di carrube; aroma naturale.</p> <p>Gelato al cioccolato (41%): latte fresco pastorizzato intero italiano di Alta Qualità (60%), sciroppo di glucosio, zucchero, cioccolato 9% (zucchero, pasta di cacao*, cacao magro in polvere*, burro di cacao*), cacao magro in polvere (4%), burro, tuorlo d'uovo da allevamento all'aperto pastorizzato, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio.</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%): fresh whole pasteurized Italian milk (60%), Italian hazelnut paste (13%), glucose syrup, sugar, coconut oil, emulsifiers: mono-and diglycerides of fatty acids; stabilisers: locust bean gum; natural flavouring. Chocolate ice-cream (41%): fresh whole pasteurized Italian milk (60%), glucose syrup, sugar, chocolate 9% (sugar, cocoa paste*, fat reduced cocoa powder*, cocoa butter*), fat reduced cocoa powder (4%), butter, pasteurised free-range egg yolk, stabilisers: locust bean gum, sodium alginate.</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>*Origine ingredienti: «UE e non UE». / *Origin of the ingredients: 'EU and non-EU'. Può contenere tracce di soia, arachidi, altra frutta a guscio. / May contain traces of soya, peanuts and other nuts.</p> <p>Senza glutine. / Gluten-free. Non contiene coloranti ed ingredienti OGM. / This product does not contain any colours or GMO ingredients.</p>

Callipo Gelateria S.r.l.

Sede sociale e uffici: Via Riviera Prangi, 156 - 89812 PIZZO (VV) - Calabria - ITALY
Codice Fiscale e Partita IVA 02143500797 - n° R.E.A. 151545

tel 0963-9962400 fax 09639962407 e-mail: info@gelateria@callipogroup.com
www.gelateriacallipo.com





**SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
IL TARTUFO
Nocciola e Cioccolato
HoReCa**

Emission date: 07-02-24
Rev. 11

pag 2 di 3

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

Conta dei microrganismi UFC/g / Enumeration of microorganism UFC/g	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 spp.	Assente / 25g (Reg. CE n° 1441/2007) - Absent / 25g (Reg. CE n° 1441/2007)
Stafilococchi coagulasi-positivi UFC/g / Staphylococci coagulase-positive UFC/g	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 (VV)
Bollo CE / CE code:	IT B5Y5G CE

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		% Assunzioni di riferimento* per
	Per 100 g		% Reference intake per 100g
VALORE ENERGETICO - ENERGY	969	kJ	
	231	kcal	12%
GRASSI / FAT	9,4	g	13%
di cui ACIDI GRASSI SATURI / of which SATURATES	3,0	g	15%
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	32	g	12%
di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	32	g	36%
PROTEINE / PROTEIN	4,1	g	8%
SALE / SALT	0,21	g	4%

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

Callipo Gelateria S.r.l.

Sede sociale e uffici: Via Riviera Prangi, 156 - 89812 PIZZO (VV) - Calabria - ITALY
Codice Fiscale e Partita IVA 02143500797 - n° R.E.A. 151545

tel 0963-9962400 fax 09639962407 e-mail: infogelateria@callipogroup.com
www.gelateriacallipo.com





SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATIONS
IL TARTUFO
Nocciola e Cioccolato
HoReCa

Emission date: 07-02-24
Rev. 11

pag. 3 di 3

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Caratteristiche dei materiali di imballaggio primario / Characteristics of the main pack:	Coppa in PP 05, coperchio in PS06 e pirottino in PAP 22 / Cup of PP 05, cover of PS06 and food paper case of PAP22
Pezzi per cluster / Units per cluster:	
Imballaggio secondario / Secondary pack:	
Cod. EAN imballo primario / EAN Code pack:	8033706190135
Caratteristiche fardello / Box characteristics:	Cartone ondulato PAP 20. / Corrugated Carton PAP 20.
Pezzi per fardello / Pieces per box	12 pezzi / 12 units

Dimensioni / Dimensions

Lunghezza - Length:	285 mm
Larghezza - Width:	195 mm
Altezza - Height:	133 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: 175 - Height cm 175
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.
Conformità Legislativa / Legislative Compliance:	La scheda tecnica è redatta in conformità al Reg UE 116972011, 775/2018 e norme specifiche di commercializzazione

Pizzo, 07/02/2024

Resp. Ricerca&Sviluppo
Paolo Vetrano

Callipo Gelateria S.r.l.

Sede sociale e uffici: Via Riviera Prangi, 156 - 89812 PIZZO (VV) - Calabria - ITALY
Codice Fiscale e Partita IVA 02143500797 - n° R.E.A. 151545

tel 0963-9962400 fax 09639962407 e-mail: info@gelateria@callipogroup.com
www.gelateriacallipo.com

