

	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	MOD.: STP DATA: 05.01.2018 REV.:00
--	--	---

DEFINIZIONE	TORRONE FRIABILE CON MANDORLE
ART	0014
EAN	8006977 000014
DESCRIZIONE	Classico torrone friabile bianco alle mandorle, si presenta ricco di frutta secca alla vista, molto delicato al palato, predominano gli aromi tipici del miele chiaro.
PROCESSO DI PRODUZIONE	Il torrone si ottiene dalla lavorazione di zucchero, frutta secca, miele e gelatina alimentare. Gli ingredienti vengono lavorati nell'impastatrice per un tempo variabile, a seconda del prodotto, con una temperatura che può raggiungere fino gli 80°C-100°C. Dall'impastatrice il composto caldo viene versato negli stampi precedentemente rivestiti sul fondo con dell'ostia e lasciato raffreddare prima di procedere al confezionamento.
INGREDIENTI TORRONE	mandorle 40%, zucchero, miele, gelatina alimentare, ostie (fecola di patate, olio di girasole, acqua), aromi naturali.
ALLERGENI PRESENTI	Frutta a guscio
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Uova, latte, glutine, soia, arachidi
SHELF LIFE TOTALE	12 mesi Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Bianco
ODORE	Tipico odore del torrone con sentore di vainiglia e di miele
SAPORE	Tipico sapore di torrone, miele e mandorle., dolce non molto persistente.
CONSISTENZA	Friabile
PESO	Gr.130 netto
IMBALLAGGIO	Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari. Gli imballaggi sono conformi al: DECRETO 6 agosto 2015, n. 195 Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del Ministro della sanità' 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale". Reg. 10/2011/UE costituisce una misura specifica ai sensi dell'articolo 5 del Reg. 1935/2004/CE e stabilisce norme specifiche per la fabbricazione e la commercializzazione di materiali e oggetti di materia plastica: destinati ad entrare in contatto, già a contatto ovvero di cui si prevede ragionevolmente che possano entrare in contatto con prodotti alimentari. Regolamento (ce) n. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.
MISURE CONFEZIONE	24.5 * 5.5 *2.5
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	Alluminio triplice per alimenti
CARTONAGGIO	PZ 24
DESTINAZIONE DI IMPIEGO	Prodotto dolciario ad uso edonistico.

	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	MOD.: STP DATA: 05.01.2018 REV.:00
--	--	---

CORPI ESTRANEI ESOGENI	ASSENZA di Metallo – Vetro – Plastica - Legno
O.G.M.	Il prodotto non contiene O.G.M..
ALLERGENI	PRESENZA come da Reg. Ce 1169/2011 – Allegato II.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI: CONTA CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA COLIFORMI E.COLI LIEVITI MUFFE SALMONELLA	I controlli microbiologici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. < 1000 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Assente/25g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI: Valore energetico: Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto. 495 (2072) kcal (kJ) 25.9 g 19.0 g 51.6 g 51.2 g 2.9 g 10.4 g 0.02 g Tali valori sono riportati in conformità al Reg. Ce 1169/2011 – Allegato I.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura non superiore ai 18°C, lontano da fonti di calore ed al riparo dai raggi solari.
MODALITA' DI TRASPORTO	Trasporto ad una temperatura < +12°C

DATA: 10.10.2021