

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

DEFINIZIONE	TORRONE FRIABILE CON CHICCO DI CAFFE', DI IORIO – ITALIA-
ART	0045
EAN	8006977 000045
DESCRIZIONE	Classico torrone friabile bianco alle mandorle, si presenta ricco di frutta secca e chicchi di caffè alla vista, molto delicato al palato, predominano gli aromi tipici del miele chiaro e del caffè
PROCESSO DI PRODUZIONE	Il torrone si ottiene dalla lavorazione di zucchero, frutta secca, miele e gelatina alimentare. Gli ingredienti vengono lavorati nella torroniera con bacina di rame. Il procedimento di cottura del torrone è a bagnomaria, cioè l'impasto non viene cotto su fiamma diretta. Tale tecnica permette una cottura lenta e graduale, di oltre 16 ore, che preserva le caratteristiche organolettiche dei pregiati ingredienti. Tale procedimento favorisce lo sviluppo degli alveoli che sono la condizione essenziale per ottenere un'elevata friabilità. Al termine della cottura, seguita scrupolosamente dal titolare, l'impasto viene versato negli stampi precedentemente rivestiti con l'ostia e lasciato raffreddare. Successivamente il prodotto viene tagliato con l'ausilio di taglierine semiautomatiche e confezionato in pellicola di alluminio triplice, che garantisce la conservazione delle fragranze per tempi lunghi.
INGREDIENTI TORRONE	zucchero, mandorle 40%, miele, chicco di caffè 3% 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 paglierino
ODORE	Tipico odore del torrone con sentore di vainiglia di miele e di caffè
SAPORE	Tipico sapore di torrone, miele e mandorle, e caffè dolce 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.

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

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.
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:	I controlli microbiologici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.
CONTA CARICA MICROBICA	< 1000 UFC/g
MESOFILA AEROBIA	< 10 UFC/g
COLIFORMI	< 10 UFC/g
E.COLI	< 100 UFC/g
LIEVITI	< 100 UFC/g
MUFFE	Assente/25g
SALMONELLA	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI:	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto.
Valore energetico:	495 (2072) kcal (kJ)
Grassi	25.9 g
di cui saturi	1.9 g
Carboidrati	51.6 g
di cui zuccheri	51.2 g
Fibre	2.9 g
Proteine	10.4 g
Sale	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: 24/09/2020

TIMBRO E FIRMA


DI IORIO FEDERICO S.R.L.
L'AMMINISTRATORE