

	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	MOD.: STP DATA: 06.06.2016 REV.:00
--	--	---

DEFINIZIONE	TORRONE TENERO DOLCE GUSTO ALLA MANDORLA CON CREMA PISTACCHIO
CODICE PRODOTTO	0180
EAN CODE	8006977190180
ORIGINE	ITALIA
DESCRIZIONE	Torrone tenero alle mandorle con crema di pistacchio, si presenta di colore verde , ricco di frutta secca alla vista, molto delicato al palato, predominano gli aromi tipici della mandorla e del pistacchio.
PROCESSO DI PRODUZIONE	Il torrone si ottiene dalla lavorazione dell'albume dell'uovo, del miele /zucchero, con aggiunta di mandorle tostate e/o altra frutta secca. 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	Zucchero, mandorle 35%, miele, crema di pistacchio 2% (sciroppo di glucosio, mandorle, pistacchi , aromi, coloranti: E 102, E132), albume d' uovo , ostie (fecola di patate, olio di girasole, acqua). PUO' CONTENERE GLUTINE, LATTE, SOIA ED ARACHIDI
Allergeni presenti	Mandorle, uovo
Allergeni da cross contamination	Glutine, latte, soia, arachidi ed altra frutta a guscio
SHELF LIFE TOTALE	12 mesi dalla data di confezionamento. Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Verde
ODORE	Tipico odore del torrone, pistacchio, mandorle e di miele
SAPORE	Tipico sapore di torrone, miele, pistacchio e mandorle, dolce non molto persistente.
CONSISTENZA	Semi-morbido, elastico
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	2.5 * 5.5 *2.5
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti

	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	MOD.: STP DATA: 06.06.2016 REV.:00
--	--	---

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 MESOFILA AEROBIA COLIFORMI E.COLI LIEVITI MUFFE SALMONELLA	< 1000 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Assente/25g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI:	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto. Valore energetico: 483 (2023) kcal (kJ) Grassi 23.5 g di cui saturi 1.7 g Carboidrati 55.0 g di cui zuccheri 54.7 g Fibre 5.4 g Proteine 8.8 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