



M.5.5 STP Rev. 01

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**TORRONCINI RICOPERTI CON
CIOCCOLATO FONDENTE 70%
ECUADOR**

Cod 14320

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	Torroncini morbidi ricoperti (25%) con cioccolato fondente 70% Ecuador		
MATERIE PRIME IMPIEGATE	<p>Ingredienti del torrone: <u>mandorle</u> (46%), miele, zucchero, <u>pistacchi</u> (3%), cacao in polvere (3%), albume <u>d'uovo</u>, noce moscata, aromi. Ingredienti della ricopertura (25%) di cioccolato extrafondente 70% Ecuador: cacao 70% minimo: pasta di cacao Ecuador, zucchero, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale vaniglia.</p> <p>Può contenere tracce di altra <u>frutta a guscio</u> NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni</p>		
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE			
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricaz. di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination
	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova.	SI	SI	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	NO
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) <u>estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</u>	SI	SI	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricaz. distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	SI	SI	NO
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	SI	SI	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	SI	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO
MODALITÀ DI PRODUZIONE	Preparazione cotta; estrusione; raffreddamento; taglio; raffreddamento; ricopertura; raffreddamento; incarto		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Fondente 70%: Consistenza morbida e croccante Colore marrone Odore e sapore caratteristico di miele, cacao, mandorle e cioccolato fondente Consistenza morbida e croccante		
DIMENSIONI	Dimensioni medie 3.7x2.0x1.8cm Peso medio 14,5 g		
CARATTERISTICHE FISICHE	Aw = 0,5 Acqua Libera pH = 6,5		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametro		Limite
	Carica batterica totale		< 10.000 U.F.C
	Staphylococchi		UFC/g < 10 U.F.C.
	Aflatossine		UFC/g < 5 ppb
	Lieviti		< 1.000 UFC/g
Muffe		< 1.000 UFC/g	
CONTROLLI DI QUALITÀ EFFETTUATI	Applicazione del sistema HACCP sull'intero processo produttivo, nel rispetto del Reg. CE n°852/2004 e del Reg. CE 178/2002, e analisi annuali sul prodotto finito.		
CONSUMER UNIT	Cod. 14320	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco	

TRADE UNIT	Cod. 14320	Sacchetto assortiti sfusi (1000 g); 4 pezzi per cartone
SHELF LIFE	18 mesi	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto	
FORMULAZIONE DEL LOTTO	Data di scadenza Data di confezionamento: L (a) anno (ggg) giorno	
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	Sistema di tracciabilità/rintracciabilità aziendale	
VERIFICA EFFICACIA OPERAZIONI PULIZIE	Tamponi di superficie con frequenza annuale, controlli visivi	

Modalità di trasporto – utilizzo – rispetto delle norme
Mode of transport - use – compliance

1 Impegno al soddisfacimento dei requisiti legali
Commitment to the fulfillment of legal requirements

Descrizione <i>Description</i>	La I.D.B. S.p.a come impegno nei confronti del consumatore volto al soddisfacimento dei requisiti cogenti verifica la conformità alle seguenti leggi <i>I.D.B. S.p.a verify the compliance with the following laws as a commitment to the consumer with the aim to meet the requirements</i>
Reg. CE 852/04	Igiene dei Prodotti Alimentari <i>Hygiene of Food Products</i>
Reg. CE 178/2002	Requisiti generali e tracciabilità dei prodotti alimentari <i>General requirements and traceability of food products</i>
Reg. 149 e successivo 839/08	Limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti destinati all'alimentazione <i>Maximum residue limits of active substances in foodstuffs</i>
Reg. CE 10/2011	Oggetti e materiali plastici destinati a entrare in contatto con gli alimenti <i>Objects and plastic materials that come into contact with food</i>
Reg. CE 1829/03 e 1830/03	Tracciabilità ed etichettatura di OGM e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente. <i>Traceability and labeling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.</i> Regole specifiche di etichettatura applicabili ai prodotti alimentari e ai mangimi ottenuti da OGM. <i>Specific labeling rules applicable to food and feed produced from GMOs .</i>
Legge 690 del 1978	Controllo del peso dei prodotti confezionati <i>Checking the weight of packaged products</i>
Reg. CE 1169/2011	fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori <i>Provision of food information to consumers</i> Disciplina ed Etichettatura Allergeni <i>Regulations and Labelling for Allergens</i> NB: All'interno dello stabilimento si lavorano ingredienti contenenti lecitina di soia, farina di lupino, frutta secca, uova, latte

2 Utilizzazione sicura del prodotto
Safe use of the product

Descrizione <i>Description</i>	La I.D.B. S.p.a segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto <i>I.D.B. S.p.a indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product</i>
Modalità di apertura <i>Conditions for opening</i>	Le confezioni sono dotate di film <i>twisting</i> , esso sigilla il prodotto ed è apribile con una pressione manuale <i>The packages are equipped with twisting film and can be opened with a manual pressure</i>

3 Modalità di Trasporto del prodotto finito
Transport of finished product

Il trasporto è affidato a ditte specializzate appositamente qualificate
The transport is managed by specialized and qualified companies

4 Matrice delle Revisioni
Changes table

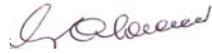
Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche
The review of this data sheet is carried out every three years or at the changes which have occurred

Data e Stato delle Revisioni	Descrizione delle Revisioni
03.06.2020 Rev. 01	Inserimento matrice delle revisioni

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro