



M.5.5 STP Rev. 01

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

TORRONCINI ASSORTITO

Cod 14585

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	Torroncini morbidi ricoperti (25%) alla vaniglia, cioccolato fondente, cioccolato al latte, arancia, limone, cioccolato gianduia e cioccolato caffè			
MATERIE PRIME IMPIEGATE	Ingredienti del torrone: <u>mandorle</u> (46%), miele, zucchero, <u>pistacchi</u> (3%), albume <u>d'uovo</u>, aromi, noce moscata. Ingredienti della ricopertura al gusto di vaniglia: cioccolato bianco – cacao 29% minimo: zucchero, burro di cacao, <u>latte</u> intero in polvere, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura di cioccolato fondente: - cacao 50% minimo: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, grasso del <u>latte</u>, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura al cioccolato al latte: - cacao 28% minimo: zucchero, <u>latte</u> intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura di cioccolato alle nocciole gianduia: - cacao minimo 21.7%: zucchero, <u>nocciole</u> (30%), pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>. Ingredienti della ricopertura a base di burro di cacao al gusto arancia: zucchero, burro di cacao (29%), <u>latte</u> intero in polvere, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di arancia, colorante: E160e, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura a base di burro di cacao al gusto limone: zucchero, burro di cacao (27.5%), <u>latte</u> intero in polvere, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di limone, colorante: (E132, E100), aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura al cioccolato al caffè: - cacao 45% minimo: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (6%), grasso del <u>latte</u>, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di vaniglia. 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			
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE		Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination
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.		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) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.		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 (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), 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	Bianco: Colore bianco panna Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e vaniglia Consistenza morbida e croccante Limone: Colore verde Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e aroma limone Consistenza morbida e croccante			

	Latte: Colore marrone Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e cioccolato al latte Consistenza morbida e croccante Gianduia: Colore marrone Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e cioccolato alle nocciole gianduia Fondente: Consistenza morbida e croccante Colore marrone Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e cioccolato fondente Consistenza morbida e croccante Caffè: Colore bruno Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e gusto caffè Consistenza morbida e croccante Arancia: Colore arancio Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e aroma arancia 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
VALORI NUTRIZIONALI	Per 100 g di prodotto: Calorie 500 kcal – 2091 kJ Carboidrati 50 g (Zuccheri 49 g) Grassi 29 g (saturi 7,9 g) Proteine 9,9 g Sale 0,05 g	
CONTROLLI DI QUALITA' 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. 14585	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco
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 superfice 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 Description	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.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
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 Description	La I.D.B. S.p.a segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto I.D.B. S.p.a indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product
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
14.06.2023 Rev. 01	Inserimento matrice delle revisioni

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro