

 M.5.5 STP Rev. 01	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO TORRONCINI ASSORTITO	Cod 11110; 12110; 13110; 14110; 15110; 16110; 17110; 18110; 19110; 14010; 11353; 11354; 11361; 11362; 11363; 11366; 10361; 10362; 10360; 44105; 103 71; 10372; 44109; 24030; 20202; 24330; 20200; 24205; 24210; 24500; 24100; 24004; 11381; 11382; 11383; 11385; 10380
--	--	---

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	Torroncini morbidi ricoperti (25%) alla vaniglia, cioccolato fondente, cioccolato al latte, arancia, limone, cioccolato gianduia e cioccolato caffè		
MATERIE PRIME IMPIEGATE	<p>Ingredienti del torrone: <u>mandorle</u> (46%), miele, zucchero, <u>pistacchi</u> (3%), albume <u>d'uovo</u>, noce moscata, aromi. Ingredienti della ricopertura al gusto di vaniglia: cioccolato bianco – cacao 29% minimo: zucchero, burro di cacao, <u>latte</u> intero in polvere, emulsionante: <u>lecitina di soia</u>, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura di cioccolato fondente: - cacao 50% minimo: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, <u>burro</u> anidro, emulsionante: <u>lecitina di soia</u>, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura al cioccolato al latte: - cacao 28% minimo: zucchero, <u>latte intero in polvere</u>, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: <u>lecitina di soia</u>, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura di cioccolato alle nocciole gianduia: - cacao 21.7% minimo: zucchero, <u>nocciole</u> (30%), pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: <u>lecitina di soia</u>. Ingredienti della ricopertura a base di burro di cacao al gusto arancia: zucchero, burro di cacao (29%), <u>latte intero in polvere</u>, emulsionante: <u>lecitina di 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 intero in polvere</u>, emulsionante: <u>lecitina di 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%), <u>burro anidro</u>, emulsionante: <u>lecitina di soia</u>, aroma naturale di 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) 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) lattio.	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	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	
	Muffe		< 1.000 UFC/g	
VALORI NUTRIZIONALI	Per 100 g di prodotto: Calorie 497 kcal - 2076 kJ Carboidrati 49 g (Zuccheri 48 g) Grassi 29 g (saturi 6,5 g) Proteine 10 g Sale 0,06 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. 11110	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco Vaniglia		
	Cod. 12110	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco fondente		
	Cod. 13110	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco arancia		
	Cod. 15110	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco limone		
	Cod. 16110	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco latte		
	Cod. 17110	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco caffè		
	Cod. 18110	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco gianduia		
	Cod.:			
	19110;14110;14010; 11353;11354;11361; 11362;11363;11366; 10361;10362;10360; 44105;10371;10372; 44109;24030;20202; 24330;20200;24205; 24210;24500;24100; 24004;11381;11382; 11383; 11385; 10380	Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco assortito		
	TRADE UNIT	Cod. 19110	Sacchetto assortiti sfusi (1000 g); 20 pezzi per cartone	
Cod. 14010		Sacchetto assortiti sfusi (1000 g); 10 pezzi per cartone		
Cod. 14110		Sacchetto mono gusto sfuso da 1kg; 10 pezzi per cartone (3 kg Vaniglia, 2 kg Fondente, 1 kg Arancia, 1 kg Limone; 1 kg latte; 1 kg caffè, 1 kg gianduia)		
Cod 11353		Linea Calt- Barattolo in ceramica torrione assortito da 250g; 6 pz per crt		
Cod 11354		Linea Calt- Barattolo in ceramica torrione assortito da 500g; 3 pz per crt		
Cod 11361		Linea Calt- confezione regalo quadrata torrione assortito da 250g; 8 pz per crt		
Cod 11362		Linea Calt- confezione regalo quadrata torrione assortito da 450g; 4 pz per crt		

	Cod 11363	Linea Calt- cubo torrone assortito da 200g; 6 pz per crt
	Cod 11366	Linea Calt- calendario d'avvento torrone assortito da 350g; 4 pz per crt
	Cod 10361	Latta Stella di Natale torrone assortito da 150g; 12 pz per crt
	Cod 10361	Latta albero di Natale torrone assortito da 150g; 12 pz per crt
	Cod 10360	Box Pallet Latta Stella e albero di Natale torrone assortito da 150g; 70 pz per Box Pallet
	Cod 10371	Scrigno torrone assortito da 300g; 12 pz per crt
	Cod 10372	Box Pallet Scrigno torrone assortito da 300g; 60 pz per Box Pallet
	Cod 44105	Bauletto torrone assortito da 500g; 12 pz per crt
	Cod 44109	Box Pallet Bauletto torrone assortito da 500g; 54 pz per Box Pallet
	Cod 24030	Sacchetto torrone assortito da 130g; 36 pz per crt
	Cod 24330	Box Pallet Sacchetto torrone assortito da 130g; 144 pz per Box Pallet
	Cod 20202	Sacchetto torrone assortito da 200g; 30 pz per crt
	Cod 20204	Sacchetto torrone assortito da 200g; 15 pz per crt
	Cod 20200	Box Pallet Sacchetto torrone assortito da 200g; 100 pz per Box Pallet
	Cod 24205	Sacchetto torrone assortito da 500g; 20 pz per crt
	Cod 24500	Box Pallet Sacchetto torrone assortito da 500g; 10 pz per Box Pallet
	Cod 24210	Sacchetto torrone assortito da 1000g; 10 pz per crt
	Cod 24100	Box Pallet Sacchetto torrone assortito da 1000g; 50 pz per Box Pallet
	Cod 11381	Confezione Regalo quadrata Vintage torrone assortito da 250g; 2 pz per crt
	Cod 11382	Confezione Regalo rettangolare Vintage torrone assortito da 450g; 4 pz per crt
	Cod 11383	Confezione Regalo in Latta Vintage torrone assortito da 300g; 2 pz per crt
	Cod 11385	Peluche Babbo Natale Vintage torrone assortito da 150g; 2 pz per crt
	Cod 10380	Latta torrone assortito da 150g; 12 pz per crt
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
03.01.2017 Rev. 01	Inserimento matrice delle revisioni

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro