

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 01
	MANUALE DELLA QUALITA'	Gennaio 2017
		Pag. 1 di 2

Nome prodotto	Codice Prodotto	TORTA06	
Product name	Product Code		
Torta di nocciole - Hazelnut cake	Codice EAN pezzo	8001130830118	
	EAN Code piece		
	Codice EAN cartone		
	EAN Code box	18001130830115	
	ITF cartone		
ITF box			
Descrizione del Prodotto			
TORTA DI NOCCIOLE - Prodotto da forno			
Product Description			
HAZELNUT CAKE– Oven backed product.			
Peso netto – Net weight		300g e	
Da consumarsi preferibilmente entro il: Best before:		6 mesi dalla data di produzione – 6 month from production day	
Ingredienti			
zucchero di canna, farina di NOCCIOLA varietà “Tonda Gentile Trilobata” (23%), acqua, granella di NOCCIOLA varietà “Tonda Gentile Trilobata” (13%), albume d’UOVO , edulcorante: sorbitolo (E420ii), inulina, amido di riso, cacao (1%) (cacao in polvere, correttore di acidità: carbonato di potassio), conservante: sorbato di potassio (E202). Può contenere altra frutta a guscio, cereali contenenti glutine, latte, soia.			
Ingredients			
cane sugar, “Tonda Gentile Trilobata” HAZELNUT flour (23%), water, “Tonda Gentile Trilobata” HAZELNUT toasted chips (13%), EGG white, stabilizer: sorbitol, inulin fiber, rice starch, cacao (1%) (cacao powder, acidity regulator: potassium carbonate), preservative: potassium sorbate (E202). May contain other nuts, cereals containing gluten, milk, soybeans.			
Modalità di conservazione – Storage Condition		Conservare in luogo fresco ed asciutto. Il prodotto non deve essere presentato in vetrine esposte al sole o vicino a fonti di calore.	
		Store in a cool, dry place. The product should not be presented in shop windows exposed to the sun or near a heat source.	
Prodotto nello stabilimento di: - Product of:		A: S.S. 231 - Z.I. 2/C - 12066 Monticello d’Alba (CN) B: Strada Tagliata 18 - 12051 Alba (CN)	

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 01
	MANUALE DELLA QUALITA'	Gennaio 2017
		Pag. 2 di 2

Allergeni - Allogenues				
Prodotti/ Products	Presenza nel prodotto		Possibilità di cross contamination	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybrid strains) and products made from cereals containing gluten		X	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish		X		X
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based	X			
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and seafood		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		X		X
Soia e prodotti a base di soia / Soy products and soy		X	X	
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) / ilk and dairy products (including lactose)		X	X	
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queensland & Products	X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery		X		X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard-based products		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds-based products		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO ₂		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and products based on lupine		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish		X		X

Per SI nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente. For YES in the column "Presence" it is meant that the allergen is present in the product because it is an ingredient or is a constituent of an ingredient.

Valori nutrizionali per 100g – Nutritional values for 100g						
Energia		Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Proteine
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein
1668 kJ	399 Kcal	23 g	2,0 g	37 g	32 g	9,0 g
						0,10 g