

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT TECNICAL SHEET

M-8.5-0

Rev. 01 data ult. Mod. 15/02/2021

## GRANELLA DI TORRONE

cod. 0016

**INGREDIENTI: NOCCIOLE** tostate (38%), miele, zucchero, sciroppo di glucosio, ostia (fecola di patate, acqua, olio di oilva), gelatina alimentare, aromi.

**INGREDIENTS:** roasted **HAZELNUTS** (38%), honey, sugar, glucose syrup, host (flour of . Potatoes, water, olive oil), edible gelatin, flavours.

### ALLERGENI / ALLERGENS FOOD

Contiene FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLA). Può contenere FRUTTA A GUSCIO e loro derivati.

Contain SHELLFRUIT (HAZELNUTS).

May contain SHELLFRUITS and their derivatives.

VALORI MUTRITIONALI MERI	400		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g			
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES f	or 100g		
Valore energetico / 1792 kJ - 4	29,0 kcal		
Energy value			
Grassi / Fats	24,1 g		
di cui saturi / of which satured	1,9 g		
Carboidrati / Carbohydrates	42,7 g		
di cui zuccheri / of which sugars	38,7 g		
Fibre / Fiber	4,6 g		
Proteine / Proteins	8,0 g		
Sale / Salt	0,09 g		
Sodio / Sodium	37,2 mg		

#### DOSAGGIO / RECIPE - GELATO / ICE CREAM

A discrezione dell'operatore. / At discrection of user.

#### UTILIZZO IN PASTICCERIA / DIRECTION USE IN PASTRY

A discrezione dell'operatore. / At discrection of user.

#### SICUREZZA ALIMENTARE E OGM / FOOD SAFETY AND GMO

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM. Il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM, pertanto il suo impiego come componente di alimenti o ingrediente alimentare destinato alla trasformazione non assoggetta tale alimento ai requisiti specifici di etichettatura definiti nel Reg. CE n. 1829/2003, 1830/2003 e Dir. 2001/18/CE.).

# DURATA E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / DURATION AND CONDITIONS OF STORAGE: Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, non freddo. Il prodotto non deve essere esposto direttamente al sole o a fonti di calore. Eventuali bruschi sbalzi di temperatura possono influire sullo stato fisico del prodotto variandone la consistenza e/o l'aspetto. L'eventuale indurimento della massa o la formazione di grumi dovuti

fresco ed asciutto. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e mantenerne la shelf-life indicata è necessario manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti onde evitare dannose alterazioni del medesimo. Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate, e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 12 mesi. / The product must be stored in a cool and dry place, not cold. The product should not be exposed to direct sun light or sources of heat. The physical characteristics may be influenced when the product is exposed to temperature shocks, thus changing the consistency and or aspect. Solidification of the mass or lumping due temperate fall, or the separation of components are not indications for aging of the product. If a unit is not used completely should be stored in a dry and cool place in the original packaging. When handling is advisable to use clean and dry utensils to prevent deterioration. Product can be kept in the original unopened packaging for 12 months. Once consumed dispose properly of the packaging material.

ad abbassamento della temperatura o la separazione dei vari componenti, non sono indice di alterazione del prodotto. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio e conservata in luogo

I dati sopra riportati sono ottenuti al meglio delle nostre attuali conoscenze. Ogni informazione fornita in questa scheda tecnica deve intendersi senza garanzia in quanto le condizioni d'uso del prodotto sono al di fuori del nostro controllo. I nostri prodotti sono di uso consentito nella maggior parte dei paesi. E' tuttavia responsabilità del Cliente verificare la conformità del prodotto alla legislazione sugli alimenti in vigore nel proprio paese. La società Torronalba si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche al prodotto che riterrà più opportune senza nessun preavviso. / The above mentioned details are to the best of our actual knowledges. Every information furnished in this technical sheet has to intend without warranty or guarantee since in how much the conditions of use of the product are out of our control. Our products are of use allowed the most greater part of the countries. It is nevertheless responsibility of the Client to verify the conformity of the product to the legislation on the food stuff in vigor in his own country. The company Torronalba S.r.l. reserves the right to bring all the changes to the product that will hold more opportune without any warning.

#### DESCRIZIONE E APPLICAZIONE / DESCRIPTION AND APPLICATION

Preparato semilavorato per gelateria e pasticceria destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto per decorazione. / Semi-finished product in paste form for ice cream and pastry, for industrial use only, not to be sold for direct consumption, for decoration.

#### **ASPETTO / ASPECT**

Prodotto con colore e aroma tipico. / Product, very intense colour and flavour.

#### MODALITA' D'USO / DIRECTION

Utilizzare per il prelievo attrezzi puliti e asciutti e di richiudere accuratamente la confezione dopo ogni utilizzo. /

/ We suggest using it, to use always clean and dry tools to take it out, and to carefully close the package after having used the product.

# CODICE LOTTO DI PRODUZIONE E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / BATCH CODE OF PRODUCTION AND MINIMUM STORAGE

Codice alfanumerico composto da lettere e numeri che si trova sulla cima della busta. Il termine minino di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro) è indicato sull'etichetta o sulla busta. / Alpha-numeric coding based on characters and digits is located on thetop of the bag. Best before date is located on the label or in the bag.

#### IMBALLI E PESO NETTO / PACKAGING AND NET WEIGHT

Cartoni da kg. 5 netti (n. 5 buste x kg. 1). / Cardboard 5 kg. Net (n. 5 bags x kg. 1). Sacchetto LDPE e Scatola in Cartone triplo strato. / Bag in LDPE and Pressed three layer cardboar box.

Data di Creazione: 15/02/2021



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT TECNICAL SHEET

M-8.5-0

Rev. 01 data ult. Mod. 15/02/2021

# **GRANELLA DI TORRONE**

cod. 0016

ALLERGENI / ALLERGENS FOOD	PRESENZA? (SI / NO) / PRESENCE? (YES / NO)	FONTE / SOURCE	PRESENTE SULLA LINEA? / PRESENT ON LINE?	PRESENTE NEL SITO? / PRESENT ON SITE?
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne gli esclusi a) b) c) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011 / Cereals containing gluten (eg. Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derived products, except those excluded a) b) c) from Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011	NO	-	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati. / Crustaceans and derived products.	NO	-	NO	NO
Uova e prodotti derivati. / Eggs and derived products.	NO	-	NO	NO
Pesce e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / Fish and derived products. except for the excluded a) b) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011. /	NO	-	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati. / Peanuts and derived products.	NO	-	NO	NO
Soia e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) c) d) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / SOYA and derived products. except for the excluded a) b) c) d) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011. /	NO	-	NO	NO
Latte incluso il Lattosio e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / Milk including Lactose and derived products. except for the excluded a) b) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011. /	NO	-	NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni , noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland Macadamia e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. / Shellfruits: almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecan nuts. walnuts Brazil, pistachios Queensland nuts and derived products	SI / YES	NOCCIOLA / HAZELNUT	NO	SI / YES (mandorle, nocciole, noci comuni , noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland Macadamia / almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecan nuts. walnuts Brazil, pistachios )
Sedano e prodotti derivati. / Celery and derived products.	NO	-	NO	NO
Senape e prodotti derivati. / Mustard and derived products.	NO	-	NO	NO
Semi di Sesamo e prodotti derivati. / Sesame seed and derived products.	NO	-	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations >10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2	NO	-	NO	NO
Lupini prodotti derivati. / Lupins and derived products.	NO	-	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati. / Clams and derived products.	NO	-	NO	NO

ANALISI CHIMICHE / CHEMICAL ANALYSIS				
Umidità relativa / Relative humidity	2% ± 2			
Aflatossine B1 / Aflatoxin B1	< 2 ppb			
Alflatossine totali / Total Aflatoxin (B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb			

ANALISI MICROLOGICHE / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS			
Carica batterica totale / Total platecount (30 °C)	< 1.000 U.F.C. / g.		
Coliformi totali / Coliforms	<100 U.F.C. / g.		
Escherichia coli	<10 U.F.C. / g.		
Staphylococcus aureus	Assenti / Absent		
Salmonella	0 U.F.C. / 25 g.		
Lieviti e muffe / Yeast & Moulds	<100 U.F.C. / g.		

Data di Revisione: 08/02/2024

DATI PER LA BILANCIATURA GELATO /			
DATA FOR ICE CREAM BALANCING			
Zucchero % / Sugar %	41,2		
Grassi % / Fat %	38		
S.L.N.G. % / N.F.M.S.%	0		
PAC %	45		
POD %	30		