



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 697

Rev 01 del
03/07

CREMA TORRONCINO 740ML

Pagina 1 di
3

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema dolce realizzata con granella di torrone a base di miele, zucchero, nocciole, mandorle e latte; pronta all'uso.

IMPIEGO

Ideale per la farcitura di dolci, nella preparazione di torte e per insaporire golose mousse e squisiti semifreddi al torrone. Dosaggio a piacere.

INGREDIENTI

Granella di torrone (35%) (sciroppo di glucosio, zucchero, MANDORLE, miele (5,5%), NOCCIOLE, albume d'UOVO, aromi), olio di semi di girasole e di cocco, zucchero, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, glucosio disidratato, NOCCIOLE, emulsionante lecitina di SOIA, aromi.

Possibili tracce di CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: crema densa e granulosa
Colore: chiaro, disomogeneo, tipico del torrone
Odore: tipico del torrone
Sapore: caratteristico di torrone, con nota di miele

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 50000 ufc/g
Lieviti	< 100 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Lysteria Monocytogenes	Assente in 25 g
Stafilococcus Aureus	< 0,3 ufc/g
Escherichia Coli	assente
Coliformi totali	< 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Gli ingredienti, una volta controllati e pesati, vengono miscelati,

Ultimo aggiornamento: 23.08.2017
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 697

Rev 01 del
03/07

CREMA TORRONCINO 740ML

Pagina 2 di
3

segundo uno specifico ordine di immissione. Dopo riscaldamento e raffreddamento parziale il prodotto viene confezionato nei vasi di PP (polipropilene), che, etichettati, vengono incarttonati.

DATI PRODOTTO

Confezione: vaso
Peso netto: 0,650 kg
Capacità: 740 ml
Formato di vendita: 6 vasi

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg
Durata dopo la preparazione: consumare entro 1 - 2 giorni
Conservaz.durante il trasporto: temperat. controllata(12°-18°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaso plastica
Diametro: 114,0 mm
Peso imballo: 25,20 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 350,0 mm
Larghezza imballo secondario: 240,0 mm
Altezza imballo secondario: 125,0 mm
Dimensione colli in mm: 350*240*125
Peso imballo secondario: 202,00 g

Ultimo aggiornamento: 23.08.2017
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEDA TECNICA

COD. 697

CREMA TORRONCINO 740ML

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
3

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 90

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 14
Colli per pallet: 168

Container pallet 112X112

Colli per strato: 13
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 169

CODICI EAN

EAN13: 8004980006979

ITF14: 08004980106976

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 2136 kJ
Energia: 510 kcal
Grassi: 34,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 4,1 g
Carboidrati: 51,2 g
di cui zuccheri: 49,8 g
Proteine: 8,4 g
Sale: 0,32 g

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: No
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 23.08.2017
Data verifica: 05.03.2020

Approvato: RAQ
Codice ristampa: