



## 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: