



**SCHEDA PRODOTTO FINITO
TORRONCINO 960 g**

POG014/SP01

Emissione : **10/08**
Rev: 06 del 04/03/2022

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Pg 1 di 2

NOME DEL PRODOTTO E IMMAGINE DEL PRODOTTO		 TORRONCINO
PESO NETTO		960 g (12 x 80g)
INFORMAZIONI QUALITATIVE		
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE SHEL LIFE		18 mesi 12 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare il prodotto in freezer a -18°C e consumare entro la data indicata sulla confezione.	
MODALITA' DI CONSUMO	Servire direttamente dal freezer a -18°C. Non scongelare il prodotto.	
DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Delicata mousse al torrone con cioccolato con granella di mandorle.	
INGREDIENTI	LATTE scremato reidratato, zucchero, grassi vegetali (cocco, palmisti, babaçu), MANDORLE, MASCARPONE (crema di LATTE, correttore di acidità: acido citrico), margarina (grassi e oli vegetali (palma, girasole, SOIA), acqua, sale, emulsionante: E 471, conservante: E 202; regolatore di acidità: E 330), granella di MANDORLE, granella di torrone 4% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA; aromi, cacao, NOCCIOLE, miele, sciroppo di glucosio, gelatina), UOVA, gocce di cioccolato (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, cacao magro in polvere, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, crema di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di SOIA), sciroppo di glucosio/fruttosio, sciroppo di fruttosio, tuorlo d'UOVO, olio di girasole, albumi d'UOVO in polvere, amido modificato da mais: E 1422; stabilizzante: E 420; gelatina animale, amido di mais, emulsionanti: E 471, E 473, lecitine di SOIA; antiossidante: E 340; addensante: E 417; aromi.	
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Contiene Latte, Uova, Soia, Mandorle, Nocciole in accordo con Allegato 2 del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011. Può contenere tracce di: Glutine, Altra frutta a Guscio, Arachidi.	
USO PREVISTO	Diabetici	Non adatto
	Celiaci	Non adatto
	Vegani	Non adatto



**SCHEDA PRODOTTO FINITO
TORRONCINO 960 g**

POG014/SP01

Emissione : **10/08**
Rev: 06 del 04/03/2022

MANUALE DI AUTOCONTROLLO

Pg 2 di 2

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Carica microbica Totale a 30°C (PCA)	< 100000 ufc/g
	Coliformi Totali in 1 g	< 100 ufc/g
	Enterobacteriacee in 25 g	< 100 ufc/g
	Salmonella in 25 g	Absent
	Listeria Monocitogenes in 25 g	Absent
	Muffe	< 100 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
OGM	Il prodotto è ottenuto da materie prime che non contengono Organismi Geneticamente Modificati	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	Energia	1564 kJ / 374 kCal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	27 g 15 g
	Carboidrati di cui Zuccheri	29 g 25 g
	Proteine	5.1 g
	Sale	0.07 g
INFORMAZIONI COMMERCIALI		
CODICE PRODOTTO	85130	
CODICE EAN	8018656851305	
GTIN 14	18018656851302	
TIPOLOGIA DI LOTTO	Aa9nnnnn (es. 20900001) Aa = Anno + 9nnnnn = numero progressivo	
IVA	10%	
INFORMAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	IMBALLAGGIO PRIMARIO	• VASETTO TRASPARENTE IN PS TARA: 0.006 kg
	IMBALLAGGIO SECONDARIO	12 TORRONCINO PER SCATOLA PESO LORDO: 1.200 kg DIMENSIONI CARTONE: 425 x 175 x 100 (P x L x H) mm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	12 CARTONI PER STRATO 16 STRATI PER BANCALI 192 CARTONI IN TOTALE	
MISURE PALLET COMPLETO	1200 x 800 x 1750 (P x L x H) mm	
PESO PALLET COMPLETO	230 kg + PALLET 25 kg= 255 kg	
ASSICURAZIONE QUALITA'	Dott. EOLINI FRANCESCO qualita@pasticceriaquadrifoglio.it	

Aggiornamento: 04/03/2022

EMETTE (RGQ)	VERIFICA (RGQ)	APPROVA (DIR)