



M.5.5 STP Rev. 01

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

## TORRONCINI CLASSICI

Cod. 10110

<b>IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>Torroncini morbidi non ricoperti</b>		
<b>MATERIE PRIME IMPIEGATE</b>	<p><b>Ingredienti del torrone:</b> <u>mandorle</u> (46%), miele, zucchero, <u>pistacchi</u> (3%), <u>albume d'uovo</u>, ostia (fecola di patate, acqua), noce moscata, aromi. Può contenere tracce di <u>latte</u>, <u>lecitina di soia</u>, e altra <u>frutta a guscio</u>.</p> <p>NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni</p>		
<b>SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>			
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricaz. di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination
	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova.	SI	SI	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	NO
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	NO	SI	SI
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricaz. distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.	NO	SI	SI
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	SI	SI	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	SI	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO
<b>MODALITÀ DI PRODUZIONE</b>	Preparazione cotta; estrusione; raffreddamento; taglio; raffreddamento; incarto		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore bianco con sfumature ambrate Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e pistacchio Consistenza morbida		
<b>DIMENSIONI</b>	Dimensioni medie 3.7x2.0x1.8cm Peso medio 14,5 g		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	Aw = 0,5 Acqua Libera pH = 6,5		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<b>Parametro</b>	<b>Limite</b>	
	Carica batterica totale	< 10.000 U.F.C	
	Staphylococchi	UFC/g < 10 U.F.C.	
	Aflatossine	UFC/g < 5 ppb	
	Lieviti	< 1.000 UFC/g	
Muffe	< 1.000 UFC/g		
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	Per 100 g di prodotto: Calorie 489,2 kcal – 2048,18 kJ Carboidrati 47,71 g (Zuccheri 46,46 g) Grassi 27,9 g (saturi 2,36 g) Proteine 11,8 g Sale 0,23 g		

<b>CONTROLLI DI QUALITA' EFFETTUATI</b>	Applicazione del sistema HACCP sull'intero processo produttivo, nel rispetto del Reg. CE n° 852/2004 e del Reg. CE 178/2002, e analisi annuali sul prodotto finito.	
<b>CONSUMER UNIT</b>	Cod. 10110	Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco
<b>TRADE UNIT</b>	Cod. 10110	Sacchetto sfusi classico (1000 g); 20 pezzi per cartone
<b>SHELF LIFE</b>	18 mesi	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	In luogo fresco e asciutto	
<b>FORMULAZIONE DEL LOTTO</b>	Data di scadenza Data di confezionamento: L (a) anno (ggg) giorno	
<b>IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO</b>	Sistema di tracciabilità/rintracciabilità aziendale	
<b>VERIFICA EFFICACIA OPERAZIONI PULIZIE</b>	Tamponi di superficie con frequenza annuale, controlli visivi	

**Modalità di trasporto – utilizzo – rispetto delle norme**  
**Mode of transport - use – compliance**

**1 Impegno al soddisfacimento dei requisiti legali**  
**Commitment to the fulfillment of legal requirements**

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>La I.D.B. S.p.a come impegno nei confronti del consumatore volto al soddisfacimento dei requisiti cogenti verifica la conformità alle seguenti leggi</b> <b><i>I.D.B. S.p.a verify the compliance with the following laws as a commitment to the consumer with the aim to meet the requirements</i></b>
Reg. CE 852/04	Igiene dei Prodotti Alimentari <i>Hygiene of Food Products</i>
Reg. CE 178/2002	Requisiti generali e tracciabilità dei prodotti alimentari <i>General requirements and traceability of food products</i>
Reg. 149 e successivo 839/08	Limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti destinati all'alimentazione <i>Maximum residue limits of active substances in foodstuffs</i>
Reg. CE 10/2011	Oggetti e materiali plastici destinati a entrare in contatto con gli alimenti <i>Objects and plastic materials that come into contact with food</i>
Reg. CE 1829/03 e 1830/03	Tracciabilità ed etichettatura di OGM e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente. <i>Traceability and labeling of GMO and the traceability of food and feed products produced from GMO.</i> Regole specifiche di etichettatura applicabili ai prodotti alimentari e ai mangimi ottenuti da OGM. <i>Specific labeling rules applicable to food and feed produced from GMOs .</i>
Legge 690 del 1978	Controllo del peso dei prodotti confezionati <i>Checking the weight of packaged products</i>
Reg. CE 1169/2011	fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori <i>Provision of food information to consumers</i> Disciplina ed Etichettatura Allergeni <i>Regulations and Labelling for Allergens</i> NB: All'interno dello stabilimento si lavorano ingredienti contenenti lecitina di soia, farina di lupino, frutta secca, uova

**2 Utilizzazione sicura del prodotto**  
**Safe use of the product**

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>La I.D.B. S.p.a segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto</b> <b><i>I.D.B. S.p.a indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product</i></b>
Modalità di apertura <i>Conditions for opening</i>	Le confezioni sono dotate di film <i>twisting</i> , esso sigilla il prodotto ed è apribile con una pressione manuale <i>The packages are equipped with twisting film and can be opened with a manual pressure</i>

**3 Modalità di Trasporto del prodotto finito**  
**Transport of finished product**

Il trasporto è affidato a ditte specializzate appositamente qualificate  
*The transport is managed by specialized and qualified companies*

**4 Matrice delle Revisioni**  
**Changes table**

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche  
*The review of this data sheet is carried out every three years or at the changes which have occurred*

Data e Stato delle Revisioni	Descrizione delle Revisioni
03.06.2020 Rev. 01	Inserimento matrice delle revisioni

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro