



M.5.5 STP Rev. 01

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

TORRONCINI ASSORTITO

Cod 14583

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	Torroncini morbidi ricoperti (25%) alla vaniglia, cioccolato fondente, cioccolato al latte, arancia, limone, cioccolato gianduia e cioccolato caffè		
MATERIE PRIME IMPIEGATE	<p>Ingredienti del torrone: <u>mandorle</u> (46%), miele, zucchero, <u>pistacchi</u> (3%), albume <u>d'uovo</u>, aromi, noce moscata. Ingredienti della ricopertura al gusto di vaniglia: cioccolato bianco – cacao 29% minimo: zucchero, burro di cacao, <u>latte</u> intero in polvere, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura di cioccolato fondente: - cacao 50% minimo: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, grasso del <u>latte</u>, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura al cioccolato al latte: - cacao 28% minimo: zucchero, <u>latte</u> intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura di cioccolato alle nocciole gianduia: - cacao minimo 21.7%: zucchero, <u>nocciole</u> (30%), pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>. Ingredienti della ricopertura a base di burro di cacao al gusto arancia: zucchero, burro di cacao (29%), <u>latte</u> intero in polvere, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di arancia, colorante: E160e, aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura a base di burro di cacao al gusto limone: zucchero, burro di cacao (27.5%), <u>latte</u> intero in polvere, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di limone, colorante: (E132, E100), aroma naturale di vaniglia. Ingredienti della ricopertura al cioccolato al caffè: - cacao 45% minimo: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, caffè (6%), grasso del <u>latte</u>, emulsionante: lecitina di <u>soia</u>, aroma naturale di vaniglia.</p> <p>Può contenere tracce di altra <u>frutta a guscio</u> NB: Gli ingredienti sottolineati sono identificati come allergeni secondo Reg. CE 1169/2011 All'interno dello stabilimento sono lavorati prodotti contenenti altri allergeni</p>		
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Ingrediente	In stabilimento	Cross Contamination
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.	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.	SI	SI	NO
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.	SI	SI	NO
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), 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
MODALITÀ DI PRODUZIONE	Preparazione cotta; estrusione; raffreddamento; taglio; raffreddamento; ricopertura; raffreddamento; incarto		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Bianco: Colore bianco panna Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e vaniglia Consistenza morbida e croccante Limone: Colore verde Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e aroma limone Consistenza morbida e croccante		

	Latte: Colore marrone Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e cioccolato al latte Consistenza morbida e croccante Gianduia: Colore marrone Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e cioccolato alle nocciole gianduia Fondente: Consistenza morbida e croccante Colore marrone Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e cioccolato fondente Consistenza morbida e croccante Caffè: Colore bruno Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e gusto caffè Consistenza morbida e croccante Arancia: Colore arancio Odore e sapore caratteristico di miele, mandorle e aroma arancia Consistenza morbida e croccante	
DIMENSIONI	Dimensioni medie 3.7x2.0x1.8cm Peso medio 14,5 g	
CARATTERISTICHE FISICHE	Aw = 0,5 Acqua Libera pH = 6,5	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Parametro	Limite
	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	
VALORI NUTRIZIONALI	Per 100 g di prodotto: Calorie 500 kcal – 2091 kJ Carboidrati 50 g (Zuccheri 49 g) Grassi 29 g (saturi 7,9 g) Proteine 9,9 g Sale 0,05 g	
CONTROLLI DI QUALITA' EFFETTUATI	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.	
CONSUMER UNIT	Cod. 14583	Sottoincarto Alluminio; Incarto in polipropilene a doppio fiocco
SHELF LIFE	18 mesi	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	In luogo fresco e asciutto	
FORMULAZIONE DEL LOTTO	Data di scadenza Data di confezionamento: L (a) anno (ggg) giorno	
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	Sistema di tracciabilità/rintracciabilità aziendale	
VERIFICA EFFICACIA OPERAZIONI PULIZIE	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

Descrizione <i>Description</i>	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 <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>
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, latte

2 Utilizzazione sicura del prodotto
Safe use of the product

Descrizione <i>Description</i>	La I.D.B. S.p.a segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto <i>I.D.B. S.p.a indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product</i>
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
14.06.2023 Rev. 01	Inserimento matrice delle revisioni

Documento redatto da RSA:

Revisionato da RSA:

Documento approvato da AU:



Timbro