

<b>Denominazione</b>	<b>Product name</b>
<b>TORRONE FRUTTI DI BOSCO</b>	<b>FOREST BERRIES NOUGAT</b>
<b>Descrizione</b>	<b>Description</b>
Stecca di torrone morbido alle mandorle e frutti di bosco	Bar of soft nougat with almonds and forest berries
<b>Codice</b>	<b>Item code</b>
<b>01800</b> - expo 20 pezzi gusti classici: frutti di bosco, frutta esotica, lampone, limone e arancia	<b>01800</b> - expo 20 pieces: classical mix: forest berries, exotic fruits, raspberry, lemon & orange
Referenza singola: stecca 100g – cod. 01802	Single product: 100g bar – code 01802



<b>Ingredienti</b>	<b>Ingredients</b>
<b>TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE E FRUTTI DI BOSCO.</b> zucchero, <b>mandorle</b> 22%, miele, crema di frutti di bosco 8% (zucchero, olio di girasole, <b>latte</b> scremato in polvere, grasso vegetale di cocco, siero di <b>latte</b> in polvere, frutti di bosco disidratati 5% (lamponi, more, fragole, mirtilli), burro di cacao, aromi, emulsionante: lecitina di girasole), sciroppo di glucosio, frutti di bosco disidratati 2% (lamponi, more, fragole, mirtilli), albume d' <b>uovo</b> , ostie (fecola di patate, acqua), aromi. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio, arachidi e soia. SENZA GLUTINE</b>	<b>SOFT NOUGAT WITH ALMONDS AND FOREST BERRIES.</b> INGREDIENTS: sugar, <b>almonds</b> 22%, honey, forest berries cream 8% (sugar, sunflower oil, skimmed <b>milk</b> powder, coconut vegetable fat, whey powder ( <b>milk</b> ), dehydrated forest berries 5% (raspberries, blackberries, strawberries, blueberries), cocoa butter, flavourings, emulsifier: sunflower lecithin), glucose syrup, dehydrated forest berries 2% (raspberries, blackberries, strawberries, blueberries), <b>egg</b> white, wafers (potato starch, water), flavourings. <b>May contain traces of other nuts, peanuts and soya. GLUTEN FREE.</b>

<b>Allergeni</b>	<b>Allergens</b>	<b>Prodotto</b>		<b>Cross cont.</b>	
		<b>Y</b>	<b>N</b>	<b>Y</b>	<b>N</b>
Arachidi	Peanuts and peanut product		X	X	
Soia e Prodotti derivati	Soya beans and soya bean product thereof		X	X	
Frutta a guscio	Nuts and product thereof	X		X	
Cereali e Prodotti contenenti glutine	Cereals containing gluten and product thereof		X		X
Latte e prodotti derivati	Cow's milks and dairy products	X			X
Uova e prodotti derivati	Egg and egg products	X			
Solfiti SO <sub>2</sub> > 10ppm	Sulfities SO <sub>2</sub> > 10ppm		X		X
Crostacei e prodotti derivati	Crustacean and crustacean products		X		X
Pesci e prodotti derivati	Fish and fish products		X		X
Sesamo e prodotti derivati	Sesame seeds and sesame products		X		X
Sedano e prodotti derivati	Celery and celery products		X		X
Senape e prodotti derivati	Mustard and mustard products		X		X
Lupini e prodotti derivati	Lupines and lupines products		X		X
Molluschi e prodotti derivati	Clam and clam products		X		X

<b>Status OGM</b>	<b>GMO Status</b>
I prodotti commercializzati non sono di origine e/o composizione (parziale o completa) geneticamente modificata, e nessuno dei prodotti ha bisogno di essere etichettato in conformità con le Normative sull'etichettatura e sulla rintracciabilità degli OGM (Normative UE n. 1829/1830 del 2003).	The products are not genetically modified (not in origin and/or composition partial or complete) and all products are labelled in accordance with the Regulations about labeling and traceability of the GMO (Regulations EU no.1829/1830 of 2003).

Valori nutrizionali	Nutritional values	per 100 g
Valore energetico	Energy	1841 kJ / 440 kcal
Grassi	Fats	16.3 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated	2.3 g
Carboidrati	Carbohydrates	66.6 g
di cui zuccheri	of which sugars	61.3 g
Fibre	Fibre	3.5 g
Proteine	Proteins	7.4 g
Sale	Salt	0.10 g

Caratteristiche microbiologiche	Microbiological characteristics	m	M	C	n
n = numero campioni C = numero accettazione per campioni compresi tra m e M	n = number of samples C = number of samples which values are included between m and M				
Carica batterica totale (CFU/1g)	Total bacterial charge (CFU/1g)	1000	10000	2	5
Coliformi (CFU/1g)	Coliforms (CFU/1g)		10	5	5
Muffe (CFU/1g)	Moulds (CFU/1g)	100	1000	1	5
Lieviti (CFU/1g)	Yeasts (CFU/1g)	100	1000	1	5
Salmonella (CFU/25g)	Salmonella (CFU/25g)		Assente/Absent	5	5

Descrizione del processo produttivo	Description of product and production process
Prodotto ottenuto mediante disidratazione di sciroppi e miele, emulsionati con albume d'uovo, successivamente impastati con aromi, mandorle e crema di frutti di bosco.	Product obtained through dehydration of syrups and honey, emulsified with egg white, and afterwards mixed with flavourings, almonds and forest berries cream.

Caratteristiche organolettiche	Organoleptic characteristics
Aspetto: colore chiaro, caratteristico del torrone, con frutti di bosco in superficie	Look: light colour, typical of nougat, with forest berries on the surface
Gusto: aromatico, tipico del torrone alla mandorla e frutti di bosco	Taste: aromatic, typical of nougat with almonds and forest berries

Termine minimo di conservazione	Shelf-life
24 mesi	24 months

Modalità di conservazione	Storage conditions
Conservare in luogo fresco e asciutto (15-18°C)	Store in a cool and dry place (15-18°C)

Confezionamento	Packing
UNITA' DI CONSUMO: flow-pack di materiale plastico metallizzato	CONSUMER UNIT: plastic flow-pack (Pet met + PE)

Trasporto	Transport
Il prodotto deve essere trasportato con automezzi completamente chiusi, atti a preservarlo dall'azione degli agenti atmosferici. Il trasporto deve essere effettuato utilizzando mezzi refrigerati/coibenti a temperatura +15-18°C	This product has to be dispatched on completely closed vehicles to avoid damages due to atmospheric agents. Refrigerated/insulated vehicles must be used on a temperature of +15-18°C.