

Denominazione	Product name
TORRONE FRUTTA ESOTICA	EXOTIC FRUITS NOUGAT

Descrizione	Description
Stecca di torrone morbido alle mandorle e frutta esotica	Bar of soft nougat with almonds and exotic fruits

Codice	Item code
01800 - expo 20 pezzi gusti classici: frutti di bosco, frutta esotica, lampone, limone e arancia	01800 - expo 20 pieces: classical mix: forest berries, exotic fruits, raspberry, lemon & orange
Referenza singola: stecca 100g – cod. 01803	Single product: 100g bar – code 01803



Ingredienti	Ingredients
TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE E FRUTTA ESOTICA. zucchero, mandorle 20%, miele, frutta esotica disidratata 15% (ananas e papaya (55%), zucchero, correttore di acidità: acido citrico, conservanti (anidride solforosa, metabisolfito di sodio)), sciroppo di glucosio, albume d'uovo, ostie (fecola di patate, acqua), aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, arachidi, latte e soia. SENZA GLUTINE.	SOFT NOUGAT WITH ALMONDS AND EXOTIC FRUITS. INGREDIENTS: sugar, almonds 20%, honey, dehydrated exotic fruits 15% (pineapple and papaya (55%), acid: citric acid, preservatives (sulphur dioxide, sodium metabisulfite)), glucose syrup, egg white , wafers (potato starch, water), flavourings. May contain traces of other nuts, peanuts, milk and soya. GLUTEN FREE.

Allergeni	Allergens	Prodotto		Cross cont.	
		Y	N	Y	N
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 ₂ > 10ppm	Sulfites SO ₂ > 10ppm	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

Status OGM	GMO Status
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	1715 kJ / 410 kcal
Grassi	Fats	12.7 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated	1.1 g
Carboidrati	Carbohydrates	67.8 g
di cui zuccheri	of which sugars	61.2 g
Fibre	Fibre	4.3 g
Proteine	Proteins	6.9 g

Sale		Salt		0.07 g	
Caratteristiche microbiologiche		Microbiological characteristics			
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		m	n
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 frutta esotica.	Product obtained through dehydration of syrups and honey, emulsified with egg white, and afterwards mixed with flavourings, almonds and exotic fruits.

Caratteristiche organolettiche		Organoleptic characteristics	
Aspetto:	colore chiaro, caratteristico del torrone, con frutta esotica in superficie	Look:	light colour, typical of nougat, with exotic fruits on the surface
Gusto:	aromatico, tipico del torrone alla mandorla e frutta esotica	Taste:	aromatic, typical of nougat with almonds and exotic fruits

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.