

Denominazione	Product name
TORRONE LAMPONE	RASPBERRY NOUGAT

Descrizione	Description
Stecca di torrone morbido alle mandorle e lamponi	Bar of soft nougat with almonds and raspberries

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. 01804	Single product: 100g bar – code 01804



Ingredienti	Ingredients
TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE E LAMPONI. INGREDIENTI: zucchero, mandorle 22%, miele, crema di lamponi 8% (zucchero, olio di girasole, latte scremato in polvere, grasso vegetale di cocco, siero di latte in polvere, burro di cacao, lamponi disidratati 3%, aromi, emulsionante: lecitina di girasole), sciroppo di glucosio, lamponi disidratati 2%, albume d' uovo , ostie (fecola di patate, acqua), aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, arachidi e soia. SENZA GLUTINE.	SOFT NOUGAT WITH ALMONDS AND RASPBERRIES. INGREDIENTS: sugar, almonds 22%, honey, raspberries cream 8% (sugar, sunflower oil, skimmed milk powder, coconut vegetable fat, whey powder (milk), cocoa butter, dehydrated raspberries 3%, flavourings, emulsifier: sunflower lecithin), glucose syrup, dehydrated raspberries 2%, egg white, wafers (potato starch, water), flavourings. May contain traces of other nuts, peanuts 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		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	1841 kJ / 440 kcal
Grassi	Fats	16.3 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated	2.4 g
Carboidrati	Carbohydrates	66.4 g
di cui zuccheri	of which sugars	61.1 g
Fibre	Fibre	3.7 g
Proteine	Proteins	7.5 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 lamponi.	Product obtained through dehydration of syrups and honey, emulsified with egg white, and afterwards mixed with flavourings, almonds and raspberries.

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

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.