

|   |  |
|---|--|
| <b>Denominazione</b>  | <b>Product name</b>  |
| <b>TORRONE GUSTO CAPPUCCINO</b>   | <b>CAPPUCCINO FLAVOUR NOUGAT</b>   |
| <b>Descrizione</b>  | <b>Description</b>   |
| Stecca di torrone morbido alle mandorle al gusto cappuccino   | Bar of soft nougat with almonds and cappuccino flavour   |
| <b>Codice</b>   | <b>Item code</b>   |
| <b>01820</b> - expo 20 pezzi gusti classici: amaretto, mandorla, cappuccino e croccante di mandorle | <b>01820</b> - expo 20 pieces: classical mix amaretto cookies, cookies, almonds, cappuccino and almond crumble |
| Referenza singola: stecca 100g – cod. 01823   | Single product: 100g bar – code 01823  |



|   |  |
|---|--|
| <b>Ingredienti</b>  | <b>Ingredients</b>   |
| <b>TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE AL GUSTO CAPPUCCINO.</b><br>INGREDIENTI: zucchero, <b>mandorle</b> 26%, miele, sciroppo di glucosio, caffè 2,5%, chicchi di caffè tostati 1%, albume d' <b>uovo</b> , ostie (fecola di patate, acqua), aromi. <b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio, arachidi, latte e soia. SENZA GLUTINE.</b> | <b>SOFT NOUGAT WITH ALMONDS AND CAPPUCCINO FLAVOUR.</b><br>INGREDIENTS: sugar, <b>almonds</b> 26%, honey, glucose syrup, coffee 2,5%, roasted coffee beans 1%, <b>egg white</b> , wafers (potato starch, water), flavourings. <b>May contain traces of other nuts, peanuts, milk and soya. GLUTENFREE.</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 cerelely 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). |

|                            |                           |                    |
|----------------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>Valori nutrizionali</b> | <b>Nutritional values</b> | <b>per 100 g</b>   |
| Valore energetico          | Energy                    | 1807 kJ / 432 kcal |
| Grassi                     | Fats                      | 15.8 g             |
| di cui acidi grassi saturi | of which saturated        | 1.4 g              |
| Carboidrati                | Carbohydrates             | 65.1 g             |
| di cui zuccheri            | of which sugars           | 58.9 g             |
| Fibre                      | Fibre                     | 3.4 g              |
| Proteine                   | Proteins                  | 8.1 g              |
| Sale                       | Salt                      | 0.07 g             |

| <b>Caratteristiche microbiologiche</b>   | <b>Microbiological characteristics</b>   | <b>m</b> | <b>M</b>       | <b>C</b> | <b>n</b> |
|--|--|----------|----------------|----------|----------|
| n = numero campioni<br>C = numero accettazione per campioni compresi tra m e M | n = number of samples<br>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        |

| <b>Descrizione del processo produttivo</b>  | <b>Description of product and production process</b>   |
|---|--|
| Prodotto ottenuto mediante disidratazione di sciroppi e miele, emulsionati con albume d'uovo, successivamente impastati con aromi, mandorle e caffè | Product obtained through dehydration of syrups and honey, emulsified with egg white, and afterwards mixed with flavourings, almonds and coffee |

| <b>Caratteristiche organolettiche</b> |   | <b>Organoleptic characteristics</b> |   |
|---------------------------------------|---|-------------------------------------|---|
| Aspetto:                              | colore chiaro, caratteristico del torrone, con chicchi di caffè tostati in superficie | Look:                               | light colour, typical of nougat, with roasted coffee beans on the surface |
| Gusto:                                | aromatico, tipico del torrone alla mandorla al gusto cappuccino                       | Taste:                              | aromatic, typical of nougat with almonds and cappuccino flavour           |

| <b>Termine minimo di conservazione</b> | <b>Shelf-life</b> |
|--|-------------------|
| 24 mesi                                | 24 months         |

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

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

| <b>Trasporto</b>   | <b>Transport</b>   |
|--|--|
| 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. |