

Denominazione	Product name
TORRONE CROCCANTE DI MANDORLE	ALMOND BRITTLE NOUGAT
Descrizione	Description
Stecca di torrone morbido alle mandorle e croccante di mandorle	Bar of soft nougat with almonds and almond crumble
Codice	Item code
01820 - expo 20 pezzi gusti classici: amaretto, mandorla, cappuccino e croccante di mandorle	01820 - expo 20 pieces: classical mix amaretto cookies, almonds, cappuccino and almond crumble
Referenza singola: stecca 100g – cod. 01824	Single product: 100g bar – code 01824



Ingredienti	Ingredients
TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE E CROCCANTE DI MANDORLE. INGREDIENTI: zucchero, croccante di mandorle 20% (mandorle, sciroppo di glucosio, zucchero), miele, mandorle 12% sciroppo di glucosio, albume d'uovo, ostie (fecola di patate, acqua), aromi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, arachidi, sesamo, latte e soia. SENZA GLUTINE.	SOFT NOUGAT WITH ALMONDS AND ALMOND BRITTLE. INGREDIENTS: sugar, almond brittle 20% (almonds, glucose syrup, sugar), honey, almonds 12%, glucose syrup, egg white, wafers (potato starch, water), flavourings. May contain traces of other nuts, peanuts, sesame, 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		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	1778 kJ / 425 kcal
Grassi	Fats	13.6 g
di cui acidi grassi saturi	of which saturated	1.1 g
Carboidrati	Carbohydrates	69.7 g
di cui zuccheri	of which sugars	61.6 g
Fibre	Fibre	2.9 g
Proteine	Proteins	7.0 g
Sale	Salt	0.07 g

**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO****PRODUCT
TECHNICAL SHEET**

SECONDO VERGANI S.p.a.

Via Tacito, 7 - 26100 CREMONA
Tel. 0372 434331 - Fax 0372 434229
Cap. Soc. € 10.000.000,00 - C.C.I.A.A. 84743
R.I.T. CR 2671 - Vol. 3243 - C.F. e P. IVA 00108740192
www.vergani.it

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 croccante di mandorle	Product obtained through dehydration of syrups and honey, emulsified with egg white, and afterwards mixed with flavourings, almonds and almond crumble

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

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.