

SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO IN PASTA / TECHNICAL SHEET SEMI-FINISHED PASTE PRODUCTS / FICHA TÉCNICA SEMIELABORADO EN PASTA

LE CLASSICHE / THE CLASSIC / LAS CLÁSICAS

Articolo: / Item: / Artículo: **PASTA TORRONCINO**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: **2.02.03**

Cod campione / Sample code / Cód.muestra: **1.21.49**



CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:

Prodotto semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale e di semifreddi al gusto TORRONE, con metodo a caldo e a freddo.

Semi-finished paste product used to prepare cold and warm base mixes for homemade NOUGAT-flavoured ice-creams and cold desserts.

Producto semielaborado en pasta para la preparación de helado artesanal y de postres helados al gusto TURRÓN, con método en caliente y en frío.

INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES:

Zucchero – Miele d'api – NOCCIOLE – Olio di ARACHIDE – Glucosio – Albume d'UOVO – Aromi. Può contenere tracce di LATTE, SOIA e ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

Sugar – Bee honey – HAZELNUTS – PEANUT oil – Glucose – EGG yolk – Flavourings. May contain traces of MILK, SOY and OTHER NUTS.

Azúcar – Miel – AVELLANAS – Aceite de CACAHUETE – Glucosa – Albumen de HUEVO – Aromas. Puede contener trazas de LECHE, SOJA y OTROS FRUTOS DE CÁSCARA.

MODALITÀ D'USO: / USE: / MODALIDAD DE EMPLEO:

Ingredienti / Ingredients / Ingredientes	Ricetta / Recipe / Receta	
Miscela base pastorizzata / Pasteurised base mix / Mezcla base pasteurizada	Lt	1,000
PASTA TORRONCINO	g	80-100

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, valori medi per 100 g di prodotto

NUTRITION DECLARATION, average values for 100 g of product

INFORMACIÓN NUTRICIONAL, valores medios por 100 g de producto

Energia / Energy / Valor energético	2372 kJ / 570 kcal
Grassi / Fats / Grasas	38 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	4,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	51 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azucares	51 g
Fibre / Fibre / Fibra alimentaria	2,6 g
Proteine / Proteins / Proteinàs	4,6 g
Sale / Salt / Salz	0,34 g

SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO IN PASTA / TECHNICAL SHEET SEMI-FINISHED PASTE PRODUCTS / FICHA TÉCNICA SEMIELABORADO EN PASTA

LE CLASSICHE / THE CLASSIC / LAS CLÁSICAS

Articolo: / Item: / Artículo: **PASTA TORRONCINO**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: **2.02.03**

Cod campione / Sample code / Cód.muestra: **1.21.49**



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: / STORAGE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Mescolare il prodotto con una spatola asciutta prima dell'utilizzo. Termine minimo di conservazione: **30 mesi** dalla data di produzione.

Store the product in a fresh, dry place to protect its characteristics in an optimum manner. Mix the product using a dry spatula before use. Carefully close the bin after use. Date of minimum durability: **30 months** from the date of production.

El producto conserva sus características óptimas en lugar fresco y seco. Mezclar el producto con una espátula seca antes de su uso. Plazo mínimo de conservación: **30 meses** a partir de la fecha de producción.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		m	M	c	n	U.M.
Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load / Carga Bacterica Total		10.000	100.000	2	5	UFC/g.
Enterobacteriaceae		10	100	2	5	UFC/g.
Listeria monocytogenes	Assente su 1 g di prodotto / Absent on 1 g of the product / Ausente en 1 g de producto			0	5	UFC/g.
Salmonella	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25 g of the product / Ausente en 25 g de producto			0	10	UFC/ 25 g.
Staphylococcus aureus		10	100	2	5	UFC/g.
Legenda: / Key: / Interpretación: m: Limite inferiore / Lower limit / Límite inferior n: numero unità campionanti / number of units sampled / número unidades muestra M: Limite superiore / Upper limit / Límite superior c: numero di unità con valori m<c<M						
Reg (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005 e OM 07/12/93						
PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS				Limiti / Limits / Límites		U.M.
Grado rifrattometrico				68 ± 1		° Brix
Pesticidi / Pesticides / Pesticidas		Inferiori ai limiti di legge / Below the legal limit / Inferiores a los límites por ley				-

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING: / MODALIDAD DE ENVASADO:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

Packaging materials comply with Reg. CE no.1935/2004 of the European Parliament dated 27th of October, 2004 and further revisions, regarding hygiene of materials and articles intended to come in contact with food.

Los materiales de embalaje utilizados son adecuados y conformes a lo previsto según el Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 y sucesivas actualizaciones, con referencia a las normas higiénicas de los embalajes destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias.

SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO IN PASTA / TECHNICAL SHEET SEMI-FINISHED PASTE PRODUCTS / FICHA TÉCNICA SEMIELABORADO EN PASTA

LE CLASSICHE / THE CLASSIC / LAS CLÁSICAS

Articolo: / Item: / Artículo: PASTA TORRONCINO

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: 2.02.03

Cod campione / Sample code / Cód.muestra: 1.21.49



Confezione / Packaging / Confección	Cartone / Carton / Cartón	Palletizzazione / Pallets / Paletización		
		cartoni per strato / cartons per layer / cartóns por capa	strati per pedana / layers per pallet / capas por palet	cartoni per pedana / cartons per pallet / cartóns por palet
Secchiello in plastica con pellicola protettiva / Plastic bin with a protective film / Cubo de plástico con película protectora	confezioni per cartone / packs per carton / envases por cartón / paquets par carton	10	5	50
3 Kg	4			

CONTROLLO PRODUTTIVO: / MANUFACTURING CONTROLS: / CONTROL PRODUCTIVO:

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti.

Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 CERTIFICATO CSQA N. 6000

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene.

Company with system of management for the quality UNI EN ISO 9001:2008 certificate CSQA N. 6000

Todo el proceso productivo se tiene bajo control conforme a lo prescrito por el Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 Abril 2004 acerca de la higiene de los alimentos.

Empresa con sistema de gestión de calidad UNI EN ISO 9001:2008 certificado por el CSQA N. 6000

Redazione / Prepared / Redacción	Verifica / Verified / Comprobación	Approvazione / Approved / Aprobación
		