

## TORTA SBRISOLONA 350 GR IN BUSTA/TORTA SBRISOLONA 350 GR IN ENVELOPE

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Prodotto dolciario da forno /Bakery confectionery product

Codice articolo / Article code

52561002

Foto del prodotto / Product's Photo



Pezzatura / Size

350 gr

Shelf life

365 giorni totali/total days

Modalità di conservazione / mode of preservation

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dai raggi solari /  
Store in a cool and dry place, out of sunlight

## Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Mandorle 21,2%, burro, farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, zucchero, vino bianco, sale, aroma naturale. /  
Almonds 21.2%, butter, type "0" wheat flour, corn flour, sugar, white wine, salt, natural flavor.



## Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto e caratteristiche della pasta / Aspect and characteristics of the dough

Impasto consistente e uniforme con la presenza di pezzetti di mandorle / Consistent and uniform dough with the presence of almond chunks

Colore/colour

Dorato, uniforme, senza macchie di nessun genere / Golden, uniform, no stains of any kind

Profumi / Smell

Tipico del prodotto (assenza odori estranei come di rancido, muffa, bruciato, ecc.) / Typical of the product (no extraneous smell such as rancid, musty, burnt, etc.).

Sapore / Taste

Tipico del prodotto (assenza sapori estranei come amaro, rancido, bruciato, ecc.) / Typical of the product (no extraneous flavors such as rancid, musty, burnt, etc.).

## Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	2211 kJ /	529 kcal
Grassi / Fat	29	g
di cui saturi / of which Saturated	14	
Carboidrati / Carbohydrate	55	g
di cui zuccheri / of which Sugar	22	
Sale / Salt	0,10	g
Proteine / Protein	9,5	g
Fibre/Fiber	3	g

## Caratteristiche fisico-chimiche/Physicochemical characteristics

Umidità/moisture	<7	%
PH	Max 7,5	
Aw:	Max 0,4	
Acidità / Acidity	Max 1	g. ac. oleico/100g
Perossidi: tempo "0" /Time "0"	<10	meq O2 / Kg
Micotossine	Rif. Reg CEE 1881/2006 e succ. modifiche	

## Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g assente/absent

Enterobateriacee UFC/CFU < 10/g

Carica mesofila totale/ Total mesophilic charge UFC/CFU <1.000 /g

Stafilococcus C+ UFC / CFU < 10/g

Muffe UFC/Moulds CFU < 100/g

Lieviti UFC/Yeast CFU < 100/g

## Dettagli Logistici / Logistic details

Tipo imballo primario/Type of primary packaging Vassoio in alluminio – ALU 41, Film trasparente in plastica – PP 5 /Aluminum tray – ALU 41, Transparent plastic film – PP 5

Dimensioni confezione /package size 218 x 218 x 26 mm

Tipo di imballo secondario/Type of secondary packaging Cartone ondulato resistente alla compressione/ Compression-resistant corrugated cardboard

Numero pezzi per cartone/pieces for cardboard 6

Dimensioni cartone /cardboard size 230 x 230 x 160 mm

volume cartone /cardboard volume 0,008 m3

Peso lordo / gross weight 2,8 Kg ca.

Numero cartoni per strato/Number of packages per layer 15

Numero strati per pallet/Number of layers per pallet 6

Numero cartoni per pallet/Number of packages per pallet 90

Codice EAN / EAN code 8 007080 000212

Altezza Bancale / Pallet height 111 cm

## Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	SI/YES
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	SI/YES
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO2 which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO

## OGM

Il prodotto non contiene OGM, non è costituito da OGM e non è ottenuto a partire da OGM./ The product does not contain GMOs, does not consist of GMOs, and is not made from GMOs.

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia  
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it