SCHEDA TECNICA

Torrone nocciola cioccolato fondente

Cioccolato

02/11/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
12TNC

CATEGORIA
Cioccolato

ORIGINE
Italia

SHELF LIFE
fino al 31/01/2028

CONFEZIONE

0.25 Kg

INGREDIENTI

NOCCIOLA nazionale tostata 50%, pasta di cacao, burro di cacao, zucchero. Emulsionante: lecitina di SOIA. Aroma naturale di vaniglia. Agente di rivestimento: gomma arabica.

ALLERGENI

Ingrediente	Presente	Quantità	Contam. accid.
Nocciola	SI		NO
Soia	SI		NO
Cereali contenenti glutine	NO		NO
Latte	NO		NO
Altra frutta a guscio	NO		SI
Anidride solforosa e solfiti	NO		NO
Arachidi	NO		SI
Senape	NO		SI
Sesamo	NO		SI

Presente = presenza diretta come ingrediente (Col. A) · Contam. accid. = rischio contaminazione accidentale (Col. C)

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia	**2834 kJ / 606 kcal**	Grassi	**51 g**
di cui acidi grassi saturi	**14,1 g**	Carboidrati	**30 g**
di cui zuccheri	**23,2 g**	Fibre alimentari	**9,1 g**
Proteine	**10,7 g**	Sale	**0,02 g**

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE
Conservare in luogo asciutto a 15-18 °C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE
...

COLORE
...

SAPORE
...

ASPETTO
...

STRUTTURA
...

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

pH	**5.5 - 6.5**	Ceneri	**max 1.5%**
Umidità	**max 2%**	Granulometria	**fino a 100 micrometri**
Attività dell'acqua (aW)	**max 0.7**		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	**Assente in 25 g**	Lieviti e muffe	**< 100 UFC/g**
Escherichia coli	**< 10 UFC/g**	Conta totale batterica	**< 1000 UFC/g**
Listeria monocytogenes	**Assente in 25 g**		

DICHIARAZIONI

OGM

Non contiene OGM.

PESTICIDI

Entro i limiti del Reg. (UE) 2023/915.

CONTAMINANTI

Entro i limiti del Reg. (UE) 2023/915.

NANOTECNOLOGIE

Non presenti.

NOTE AGGIUNTIVE

CONDIZIONI D'USO

Consumare entro la data indicata.

CONTROLLO CORPI ESTRANEI

...