

NOME PRODOTTO *PRODUCT NAME*	**TORRONE FRIABILE ALLE MANDORLE RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE** *CRUNCHY NOUGAT WITH ALMONDS COATED WITH DARK CHOCOLATE*
PESO UNITARIO *UNIT WEIGHT*	**150 g**
Descrizione del prodotto *Product description*	**Torrone supremo friabile alle mandorle ricoperto di cioccolato fondente** *Supremo crunchy nougat with almonds coated with dark chocolate*

Ingredienti *Ingredients*	**Mandorle** 65%, cioccolato fondente 26% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, grasso del **latte**, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), miele, zucchero, sciroppo di glucosio, albume d'**uovo**, correttore di acidità: bicarbonato di sodio; estratto naturale di vaniglia da bacche del Madagascar. Può contenere **grano**, **nocciole**, **pistacchi** e **arachidi**. ***Almonds*** *65%, dark chocolate 26% (cocoa paste, sugar, cocoa butter,* ***milk*** *fat, emulsifier:* ***soy*** *lecithin; natural vanilla flavouring), honey, sugar, glucose syrup,* ***egg*** *white, acidity regulator: sodium bicarbonate; natural vanilla extract from Madagascar beans.* *May contain* ***wheat****,* ***hazelnuts****,* ***pistachio nuts*** *and* ***peanuts****.*

Valori nutrizionali medi per 100 g *Average nutritional values per 100 g*	
Energia */ Energy*	2223 kJ 534 kcal
Grassi */ Fat*	34,5 g
di cui: acidi grassi saturi */ of which saturates*	8,1 g
Carboidrati */ Carbohydrate*	36,1 g
di cui: zuccheri */ of which sugars*	35 g

Flamigni srl

Via M.L. King,17 – 47121 Forlì (FC) – Italia/Italy

P.IVA 00851680405

Tel 0039 0543 83200

E-mail flamigni@flamigni.it

Fibre / *Fibre*	8,5 g
Proteine / *Protein*	15,6 g
Sale / *Salt*	0,06 g

Profilo microbiologico
Microbiological profile

PARAMETRO ***Parameter***	**Limiti** ***Limits***
Carica batterica totale	≤ 10^6 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 10^4 UFC/g
Escherichia coli	< 10^2 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10^2 UFC/g
Bacillus cereus presuntivo	< 10^4 UFC/g
Muffe	≤ 10^4 UFC/g
Lieviti	≤ 10^4 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

Shelf life	Termine Minimo di Conservazione: 12 mesi dalla data di produzione. *Minimum Durability Date: 12 months from production date.*
Modalità di conservazione *Preservation*	Conservare lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce diretta del sole. *Keep the product away from heat sources and direct sunlight.*
Trasporto *Trasportation*	Veicoli o containers devono essere puliti e in buone condizioni sia internamente che esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. *Vehicles or containers used must be clean and in good condition internally and externally. Product should not be transported with no-food compatible materials.*
Modalità di consumo *Consumption*	Il prodotto dopo l'apertura deve essere conservato chiuso nella confezione originale. Consumare entro 5/7 giorni dall'apertura. *After opening, the product should be stored closed in the original packaging. Consume within 5/7 days after opening.*

Flamigni srl
Via M.L. King,17 – 47121 Forlì (FC) – Italia/Italy
P.IVA 00851680405
Tel 0039 0543 83200
E-mail flamigni@flamigni.it

Materiali imballo primario	Plastica termoaccopiata. (O07-PL) *Thermocoupled plastic.* (O07-PL)

Destinazione d'uso	Il prodotto non può essere consumato dalle persone con allergie e intolleranze a **uovo e derivati, grano (glutine), latte e derivati, frutta a guscio (nocciole**, **mandorle**, **pistacchi) e derivati, arachidi, soia.** *The product cannot be consumed by people with allergies and intolerances to* ***egg and derivatives, wheat (gluten) and derivatives, milk and diary products, nuts (hazelnuts, almonds, pistachio nuts) and derivatives, peanuts, soy.***

Dichiarazione HACCP	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. *This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study*.

Dichiarazione OGM	In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo attualmente o che Vi forniremo in futuro sono conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). *We confirm that for the product here in object is NOT derived from genetically modified raw material. None additives or processing aids are used, which may result from GMO.*

Dichiarazione radiazioni ionizzanti	Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. *We confirm that the product here in object was not treated with ionizing radiation energy. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.*

Dichiarazione conformità imballo primario	Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche, Reg UE 2025/40 ("PPWR" – Packaging and Packaging Waste Regulation). *The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions, Reg EU 2025/40 ("PPWR" – Packaging and Packaging Waste Regulation).*