



| | |
|------------------------------|-----------------------------------------------|
| NOME PRODOTTO / Product Name | MANDORLINO CLASSICO IN SCATOLA DA 300G |
|------------------------------|-----------------------------------------------|

| | |
|-----------------------------|---------------|
| CODICE PRODOTTO / Item Code | 01027A |
|-----------------------------|---------------|

| | |
|-----------------------|----------------------|
| CODICE EAN / Ean Code | 8034013801226 |
|-----------------------|----------------------|

| | |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description | Croccante di mandorla da 16g circa / Crunchy almond of 16g (about) |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|

| | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INGREDIENTI / Ingredients | <p>Ingrediente: impasto base (sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), MANDORLE (37%), PISTACCHIO (5%), zucchero.</p> <p>Ingredient: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), ALMONDS (37%), PISTACHIOS (5%), sugar.</p> |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|------|-------|--------|------|---------------|-----|-------------|------|-----------------|------|-------|-----|----------|-----|------|-----|
| VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Fats | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">kJ</td> <td style="text-align: right;">2207,3</td> </tr> <tr> <td>kcal</td> <td style="text-align: right;">529,0</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td style="text-align: right;">32,7</td> </tr> <tr> <td>Di cui saturi</td> <td style="text-align: right;">6,4</td> </tr> <tr> <td>carboidrati</td> <td style="text-align: right;">49,2</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">33,1</td> </tr> <tr> <td>fibra</td> <td style="text-align: right;">0,0</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td style="text-align: right;">9,5</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td style="text-align: right;">0,0</td> </tr> </table> | kJ | 2207,3 | kcal | 529,0 | grassi | 32,7 | Di cui saturi | 6,4 | carboidrati | 49,2 | di cui zuccheri | 33,1 | fibra | 0,0 | proteine | 9,5 | sale | 0,0 |
| kJ | 2207,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| kcal | 529,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| grassi | 32,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Di cui saturi | 6,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| carboidrati | 49,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| di cui zuccheri | 33,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| fibra | 0,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| proteine | 9,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| sale | 0,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|----------------------------|--|
| COPIA ETICHETTA / Labeling | |
|----------------------------|--|

| | |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Rev.01 – Luglio 2021 | |
| VERIFICATA E APPROVATA DA / REVIEWED AND APPROVED BY | |
| <u>Controllo Qualità / Quality control</u> Dott.ssa Valentina Vasta | <u>Responsabile HACCP / Resp. HACCP</u> Dott.ssa Messina Lorena |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------|
| | | | |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE ALLERGIE / | Può contenere: NOCCIOLE, ARACHIDI, SESAMO, UOVA. Senza Glutine May contain: HAZELNUTS, PEANUTS, SESAME, EGGS. Gluten free | | |
| TEMPI DI CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE | 10 mesi / months | | |
| MODALITA' E TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE / METHOD OF STORAGE | Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore / Keep in a cool, dry place far from sources of heat. | | |
| TIPI DI CONFEZIONI DISPONIBILI / TYPES OF PACKAGES | In scatola da 300g / In box of 300g | | |
| N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING | Pz. 8 per cartone / Pcs. 8 per cartons | | |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / Method of packaging | Il prodotto viene confezionato in flowpack con film in PLA (acido polilattico compostabile), e posto all'interno di una scatola confezionata con film polietilene in macchina termoretraibile e rifinita con nastro di colore panna in cotone / The product is packaged in flowpack with PLA film (compostable polylactic acid) and placed inside a box packaged with polyethylene film in a shrink-wrapping machine and finished with a cream-colored cotton ribbon | | |
| ETICHETTATURA AMBIENTALE / Environmental Labeling | | | |
| CODICI DI SMALTIMENTO / Disposal Code | FILM PLA | PLA07 | PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE |
| | SCATOLA | PAP22 | RACCOLTA CARTA |
| | FILM PELLICOLA TRASPARENTE | PE-LD04 | RACCOLTA PLASTICA |
| | ETICHETTA | | |
| | NASTRO | TEX62 | TESSUTO* |
| | CARTONE DI IMBALLO | PAP20 | RACCOLTA CARTA |
| *Verificare sempre le disposizioni del proprio Comune. | | | |
| Rev.01 – Luglio 2021 | | | |
| VERIFICATA E APPROVATA DA / REVIEWED AND APPROVED BY | | | |
| Controllo Qualità / Quality control Dott.ssa Valentina Vasta | Responsabile HACCP / Resp. HACCP Dott.ssa Messina Lorena | | |

| ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI | | DENOMINAZIONE PRODOTTO: | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------|
| ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE e successiva modifica (direttiva 2006/142/CE) | Sì/No | NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA | PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) |
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati | No | | no |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No | | no |
| Uova e prodotti a base di uova | No | | SI |
| Pesce e prodotti a base di pesce | No | | no |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No | | SI |
| Soia e prodotti a base di soia | Sì | SOIA | |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | Sì | LATTE | |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | Sì | MANDORLE PISTACCHIO | |
| Sedano e prodotti a base di sedano | No | | no |
| Senape e prodotti a base di senape | No | | no |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | No | | SI |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito | No | | no |
| Lupino e prodotti a base di lupino | No | | no |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | no | | no |
| Conformità Etichettatura | In conformità al: Reg. UE 1169/11, Reg CE 775/2018, Reg. Ce 178/02, Reg. Ce 852-853/04, Reg. UE 2073/05, Reg UE 1935/04, Reg UE 10/2011, Reg UE 2023/06 e s.m.i. - Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti. | | |
| Dichiarazione OGM | Assenza OGM nel prodotto finito. Il prodotto cui si riferisce questa scheda tecnica è ottenuto utilizzando solo gli ingredienti menzionati. Tali ingredienti sono dichiarati "OGM free" dai rispettivi fornitori. Pertanto il prodotto è da ritenersi anch'esso "OGM free". Prodotto conforme al reg. CE1829/2003 e al reg. CE 1830/2003 | | |
| Codifica lotto | E' composto da una serie numerica identificativo della data di produzione - es. ZZXXYY - "XX" giorno solare - "YY" anno di produzione - "ZZ" mese di produzione. | | |

Rev.01 – Luglio 2021

VERIFICATA E APPROVATA DA / REVIEWED AND APPROVED BY

Controllo Qualità / Quality control
Dott.ssa Valentina Vasta

Responsabile HACCP / Resp. HACCP
Dott.ssa Messina Lorena

Partner HACCP