



NOME PRODOTTO / Product Name	MANDORLINO FANTASIA ASSORTITO IN BUSTA DA 160G
------------------------------	---

CODICE PRODOTTO / Item Code	01060A
-----------------------------	---------------

CODICE EAN / Ean Code	8034013801295
-----------------------	----------------------

DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Crocante di mandorla assortito alle mandorle, pistacchi, nocciole e sesamo da 16g circa / Assorted Crunchies with almonds, pistachios, hazelnuts, sesame of 16g (about)
--	--

INGREDIENTI / Ingredients	<p>Ingrediente MANDORLA: 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>Ingrediente PISTACCHIO: impasto base (sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), PISTACCHIO (39%), zucchero.</p> <p>Ingrediente NOCCIOLA: impasto base (sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), NOCCIOLE (39%), zucchero.</p> <p>Ingrediente SESAMO: impasto base (sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), semi di SESAMO (35%), zucchero.</p> <p>Ingredient ALMONDS: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), ALMONDS (37%), PISTACHIOS (5%), sugar.</p> <p>Ingredient PISTACHIO: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), PISTACHIO (39%), sugar.</p> <p>Ingredient HAZELNUT: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), HAZELNUTS (39%), sugar.</p> <p>Ingredient SESAME: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), SESAME seeds (35%), 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;">2239</td></tr> <tr><td>kcal</td><td style="text-align: right;">536,0</td></tr> <tr><td>grassi</td><td style="text-align: right;">31,0</td></tr> <tr><td>saturi</td><td style="text-align: right;">6,8</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td style="text-align: right;">56,1</td></tr> <tr><td>zuccheri</td><td style="text-align: right;">34,8</td></tr> <tr><td>fibra</td><td style="text-align: right;">1,1</td></tr> <tr><td>proteine</td><td style="text-align: right;">7,7</td></tr> <tr><td>sale</td><td style="text-align: right;">0,0</td></tr> </table>	kJ	2239	kcal	536,0	grassi	31,0	saturi	6,8	carboidrati	56,1	zuccheri	34,8	fibra	1,1	proteine	7,7	sale	0,0
kJ	2239																		
kcal	536,0																		
grassi	31,0																		
saturi	6,8																		
carboidrati	56,1																		
zuccheri	34,8																		
fibra	1,1																		
proteine	7,7																		
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: ARACHIDI, UOVA. Senza Glutine May contain: PEANUTS, 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 buste da 160g / In bag of 160g
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), posto all'interno di sacchetti trasparenti sempre in PLA e chiuse con un cavallotto in cartoncino al di sopra del quale viene applicato un nastro in cotone. / The product is packaged in flowpack with PLA (compostable polylactic acid) film, placed inside transparent PLA bags and closed with a cardboard clip above which a cotton tape is applied.

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

ETICHETTATURA AMBIENTALE / Environmental Labeling			
CODICI DI SMALTIMENTO / Disposal Code	FILM PLA	PLA07	PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE
	SACCHETTO IN PLA	PLA07	PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE
	CAVALLOTTO IN CARTONCINO	PAP22	RACCOLTA CARTA
	NASTRO IN TESSUTO	TEX60	TESSUTO*
	CARTONE DI IMBALLO	PAP20	RACCOLTA CARTA
*Verificare sempre le disposizioni del proprio Comune.			

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 NOCCIOLE	
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	SI	SESAMO	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