



NOME PRODOTTO / Product Name	CREMA SPALMABILE CON “CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.” – VASO DA 240G		
CODICE PRODOTTO / Item Code	01163EA		
CODICE EAN / Ean Code	8034013805057		
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Crema spalmabile al cioccolato di Modica I.G.P. in vaso da 240g / Modica Chocolate cream spread in jar of 240g		
INGREDIENTI / Ingredients	<p>Impasto base (zucchero, grassi vegetali (girasole, palma), LATTE magro e grasso, burro di cacao, maltodestrine, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi), pasta al cioccolato (15%) (cacao, olio vegetale (palma, girasole), zucchero, proteine di SOIA, cioccolato (cacao, burro di cacao, zucchero, aromi), emulsionanti: E471, E322, aromi, antiossidante: E307), soffi di pepite da Cioccolato di Modica I.G.P. (10%) (pasta amara di cacao, zucchero. Cacao min 60%), olio di girasole.</p> <p>Basic dough (sugar, vegetable fats (sunflower, palm), low fat and fat MILK, cocoa butter, maltodextrin, emulsifier: SOY lecithin, flavorings), chocolate paste (15%) (cocoa, vegetable oil (palm, sunflower), sugar, SOY proteins, chocolate (cocoa, cocoa butter, sugar, flavorings), emulsifiers: E471, E322, flavorings, antioxidant: E307), puffs of chocolate nuggets from Modica I.G.P. (10%) (bitter cocoa paste, sugar. Cocoa min 60%), sunflower oil.</p>		
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Facts			
	Kj	2309,1	
	kcal	554,6	
	grassi	38,4	
	saturi	17,1	
	carboidrati	44,5	
	zuccheri	37,0	
	fibra	0,0	
	proteine	7,6	
	sale	0,0	
COPIA ETICHETTA / Labeling			

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE ALLERGIE /	<p>Può contenere: PISTACCHI, MANDORLE, NOCCIOLE, ARACHIDI, SESAMO, UOVA. Senza Glutine</p> <p>May contain: PISTACHIOS, ALMONDS, HAZELNUTS, PEANUTS, SESAME, EGGS. Gluten free</p>		
TEMPI DI CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE	12 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	Vaso da 240g – Jar of 240g		
N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING	Pz. 12 per cartone – Pcs. 12 per carton		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / Method of packaging	Il prodotto viene colato a macchina su vasetti di vetro, sigillato con apposito tappo su cui viene riportato il sigillo di garanzia e l'etichetta / The product is machine-poured into glass jars, sealed with a special cap bearing the warranty seal and label.		
ETICHETTATURA AMBIENTALE / Environmental Labeling			
CODICI DI SMALTIMENTO / Disposal Code	VASETTO	GL-70	RACCOLTA VETRO
	CAPSULA	ALU-41	RACCOLTA ALLUMINIO
	ETICHETTA		
	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)	Si/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	Si	Soia	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	latte	si
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	no		si
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