



NOME PRODOTTO / Product Name	CREMA RICOTTA – VASO DA 240G																			
CODICE PRODOTTO / Item Code	01169EA																			
CODICE EAN / Ean Code	8034013805040																			
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Crema spalmabile alla ricotta in vaso da 240g / Ricotta 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 alla RICOTTA (8%) (zucchero, RICOTTA liofilizzata, sciroppo di glucosio, conservante: E202, aromi), olio di girasole.</p> <p>Base dough ((sugar, vegetable fats (sunflower, palm), low fat and fat MILK, cocoa butter, maltodextrin, emulsifier: SDY lecithin, flavorings), RICOTTA pasta (8%) (sugar, freeze-dried RICOTTA, glucose syrup, preservative: E202, flavorings), sunflower oil.</p>																			
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Facts	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Kj</td><td style="text-align: right;">2308,1</td></tr> <tr><td>kcal</td><td style="text-align: right;">553,7</td></tr> <tr><td>grassi</td><td style="text-align: right;">36,0</td></tr> <tr><td>saturi</td><td style="text-align: right;">16,6</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td style="text-align: right;">51,4</td></tr> <tr><td>zuccheri</td><td style="text-align: right;">43,9</td></tr> <tr><td>fibra</td><td style="text-align: right;">0,0</td></tr> <tr><td>proteine</td><td style="text-align: right;">6,0</td></tr> <tr><td>sale</td><td style="text-align: right;">0,0</td></tr> </table>		Kj	2308,1	kcal	553,7	grassi	36,0	saturi	16,6	carboidrati	51,4	zuccheri	43,9	fibra	0,0	proteine	6,0	sale	0,0
Kj	2308,1																			
kcal	553,7																			
grassi	36,0																			
saturi	16,6																			
carboidrati	51,4																			
zuccheri	43,9																			
fibra	0,0																			
proteine	6,0																			
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: MANDORLE, PISTACCHI, NOCCIOLE, ARACHIDI, SESAMO, UOVA. Senza Glutine</p> <p>May contain: ALMONDS, PISTACHIOS, 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

Partner HACCP

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	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì	latte	sì
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	no		sì
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