



NOME PRODOTTO / Product Name	<b>MANDORLINO NOCCIOLA</b>
------------------------------	----------------------------

CODICE PRODOTTO / Item Code	<b>01173A</b>	
CODICE EAN / Ean Code	<b>8034013802742</b>	
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	<b>Crocante di nocciola da 16g circa / Crunchy hazelnuts of 16g (about)</b>	
INGREDIENTI / Ingredients	<p><b>Ingrediente: impasto base (sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), NOCCIOLE (39%) zucchero.</b></p> <p><b>Ingredient: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), HAZELNUTS (39%), sugar.</b></p>	
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Fats	kJ	2329
	kcal	558
	grassi	34,6
	Di cui saturi	6,4
	carboidrati	55,6
	Di cui zuccheri	35,0
	fibra	0,0
	proteine	6,1
	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 /	<p><b>Può contenere: ARACHIDI, MANDORLE, PISTACCHIO, SESAMO, UOVA. Senza Glutine</b></p> <p><b>may contain: PEANUTS, ALMONDS, PISTACHIO, SESAME, EGGS. Gluten free</b></p>		
TEMPI DI CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE	<b>10 mesi / months</b>		
MODALITA' E TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE / METHOD OF STORAGE	<b>Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore / Keep in a cool, dry place far from sources of heat.</b>		
TIPI DI CONFEZIONI DISPONIBILI / TYPES OF PACKAGES	<b>Sfuso da kg 2,5 – In bulk of 2,5 kg</b>		
N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING	<b>Kg 2,5 per cartone / kg 2,5 for cartons</b>		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / Method of packaging	<b>Il prodotto viene confezionato in flowpack con film in PLA (acido polilattico compostabile) e posto all'interno di cartoni di imballo / The product is packaged in flowpack with PLA film (compostable polylactic acid) and placed inside the packaging cartons.</b>		
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE / Environmental Labeling</b>			
CODICI DI SMALTIMENTO / Disposal Code	<b>FILM PLA</b>	<b>PLA07</b>	<b>PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE</b>
	<b>ETICHETTA</b>		
	<b>CARTONE DI IMBALLO</b>	<b>PAP20</b>	<b>RACCOLTA CARTA</b>
<b>Verificare sempre le disposizioni del proprio Comune.</b>			

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	
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	NOCCIOLE	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