



NOME PRODOTTO / Product Name	MANDORLINO PISTACCHIO in scatola da 200g
------------------------------	---

CODICE PRODOTTO / Item Code	01174A																			
CODICE EAN / Ean Code	8034013801363																			
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Croccante di pistacchio da 16g circa / Crunchy pistachio 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), PISTACCHIO (39%) zucchero.</p> <p>Ingredient: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), PISTACCHIO (39%) sugar.</p>																			
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Fats	<table border="1"> <tr><td>kJ</td><td>2196,5</td></tr> <tr><td>kcal</td><td>525,0</td></tr> <tr><td>grassi</td><td>27,9</td></tr> <tr><td>Di cui saturi</td><td>6,8</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td>60,0</td></tr> <tr><td>Di cui zuccheri</td><td>36,1</td></tr> <tr><td>fibra</td><td>0,0</td></tr> <tr><td>proteine</td><td>8,4</td></tr> <tr><td>sale</td><td>0,0</td></tr> </table>	kJ	2196,5	kcal	525,0	grassi	27,9	Di cui saturi	6,8	carboidrati	60,0	Di cui zuccheri	36,1	fibra	0,0	proteine	8,4	sale	0,0	
kJ	2196,5																			
kcal	525,0																			
grassi	27,9																			
Di cui saturi	6,8																			
carboidrati	60,0																			
Di cui zuccheri	36,1																			
fibra	0,0																			
proteine	8,4																			
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

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE ALLERGIE /	Può contenere: NOCCIOLE, MANDORLE, ARACHIDI, SESAMO, UOVA. Senza Glutine May contain: HAZELNUTS, ALMONDS, 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 200g / In box of 200g
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

Partner HACCP

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

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	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	LATTE	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	Si	PISTACCHIO	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