





NOME PRODOTTO / Product Name	PASTA DI MANDORLA in confezione da 250g	
CODICE PRODOTTO / Item Code	01195A	
CODICE EAN / Ean Code	8034013801592	
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Pasta di mandorla in panetti per la preparazione del latte di mandorla o granita/gelato / Almoi paste in pats for preparing drink or granita/ice cream	
INGREDIENTI / Ingredients	zucchero, MANDORLE pelate siciliane (20%), sciroppo di glucosio, aromi, Conservante: potas sorbato, acqua. sugar, sicilian peeled ALMONDS (20%), glucose syrup, flavorings, Preservative: potassium sorbate, water.	
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Fats	Kj 1787,2 kcal 423,3 grassi 9,3 di cui saturi 0,7 carboidrati 81,1 di cui zuccheri 75,3 fibra 0,0 proteine 3,7 sale 0,0	
COPIA ETICHETTA / Labeling		

Rev.01 – Luglio 2021		
VERIFICATA E APPROVATA DA / REVIEWED AND APPROVED BY		
Controllo Qualità / Quality control	Responsabile HACCP / Resp. HACCP	
Dott.ssa Valentina Vasta	Dott.ssa Messina Lorena	
Partner HACCP		



SCHEDA TECNICA / TECNICAL DATA SHEET

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Può contenere: PISTACCHI, NOCCIOLE, ARACHIDI, LATTE, SESAMO, SOIA, UOVA. Senza Glutine	
IN RELAZIONE ALLE ALLERGIE /	May contain: PISTACHIOS, HAZELNUTS, PEANUTS, MILK, SESAME, SOYA, EGGS. Gluten free	
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	Scatola da 250g – box of 250g	
N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING	Pz. 24 per cartoni – Pcs. 24 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		

Rev.01 – Luglio 2021		
VERIFICATA E APPROVATA DA / REVIEWED AND APPROVED BY		
Controllo Qualità / Quality control Responsabile HACCP / Resp. HACCP		
Dott.ssa Valentina Vasta	Dott.ssa Messina Lorena	



SCHEDA TECNICA / TECNICAL DATA SHEET

Contest Technology Technology States			
	FILM PLA	PLA07	PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE
	SCATOLA	PAP22	RACCOLTA CARTA
CODICI DI SMALTIMENTO /	FILM PELLICOLA	PE-LD04	RACCOLTA
Disposal Code	TRASPARENTE		PLASTICA
Disposal Code	ETICHETTA		
	NASTRO	TEX62	TESSUTO*
	CARTONE DI	PAP20	RACCOLTA CARTA
	IMBALLO		
	*Verificare sempre le dis	posizioni del proprio Com	une.

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
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No		si
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	Si	MANDORLE	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

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 Responsabile HACCP / Resp. HACCP		
Dott.ssa Valentina Vasta	Dott.ssa Messina Lorena	