



NOME PRODOTTO / Product Name	FIOCCO MODICANO BISCOTTO DI MANDORLA CON “CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.” BUSTA DA 160G
------------------------------	---

CODICE PRODOTTO / Item Code	01211A																					
CODICE EAN / Ean Code	8034013801950																					
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Biscotti di mandorla artigianali da circa 15g al cioccolato di Modica IGP / Artisan almond biscuits with Chocolate from Modica of about 15g covered with cocoa powdered																					
INGREDIENTI / Ingredients	<p>Soffi di pepite da cioccolato di Modica I.G.P. (34%) (pasta amara di cacao, zucchero. Cacao min 60%), MANDORLE (29%), zucchero, albume d'UOVO, miele fiori d'arancio, aromi. Conservante: potassio sorbato.</p> <p>Puffs of chocolate nuggets from Modica I.G.P. (34%) (bitter cocoa paste, sugar. Cocoa min 60%), ALMONDS (29%), sugar, EGG white, honey, orange blossom, flavorings. Preservative: potassium sorbate.</p>																					
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Fats	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 30%;">Kj</td><td style="text-align: right;">1976</td></tr> <tr><td>kcal</td><td style="text-align: right;">472,3</td></tr> <tr><td>grassi</td><td style="text-align: right;">25,5</td></tr> <tr><td> saturi</td><td style="text-align: right;">7,8</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td style="text-align: right;">51,7</td></tr> <tr><td> zuccheri</td><td style="text-align: right;">45,6</td></tr> <tr><td>fibra</td><td style="text-align: right;">0,0</td></tr> <tr><td>proteine</td><td style="text-align: right;">9,0</td></tr> <tr><td>sale</td><td style="text-align: right;">0,04</td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table>	Kj	1976	kcal	472,3	grassi	25,5	saturi	7,8	carboidrati	51,7	zuccheri	45,6	fibra	0,0	proteine	9,0	sale	0,04			
Kj	1976																					
kcal	472,3																					
grassi	25,5																					
saturi	7,8																					
carboidrati	51,7																					
zuccheri	45,6																					
fibra	0,0																					
proteine	9,0																					
sale	0,04																					
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
--	--

Partner HACCP

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE ALLERGIE /	<p>Può contenere: PISTACCHI, NOCCIOLE, ARACHIDI, LATTE, SESAMO, SOIA. Senza Glutine</p> <p>May contain: PISTACHIOS, HAZELNUTS, PEANUTS, MILK, SESAME, SOY. Gluten free</p>
TEMPI DI CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE	6 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 buste da kg 160g – In bag of 160g
N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING	Pz. 8 per cartone / Pcs 8 for cartons
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / Method of packaging	Il prodotto viene confezionato in flowpack con film in PLA (acido polilattico compostabile), posto all'interno di sacchetti trasparenti sempre in PLA e chiuse con un cavallotto in cartoncino al di sopra del quale viene applicato un nastro in cotone. / The product is packaged in flowpack with PLA (compostable polylactic acid) film, placed inside transparent PLA bags and closed with a cardboard clip above which a cotton tape is applied.
ETICHETTATURA AMBIENTALE / Environmental 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

CODICI DI SMALTIMENTO / Disposal Code	FILM PLA	PLA07	PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE
	SACCHETTO IN PLA	PLA07	PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE
	CAVALLOTTO IN CARTONCINO	PAP22	RACCOLTA CARTA
	NASTRO IN TESSUTO	TEX60	TESSUTO*
	CARTONE DI IMBALLO	PAP20	RACCOLTA CARTA
*Verificare sempre le disposizioni del proprio Comune.			

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	Si	UOVA	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	No		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	
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