



NOME PRODOTTO / Product Name	BISCOTTO DI MANDORLA- MANDORLE' ASSORTITO ALLE MANDORLE, PISTACCHI E NOCCIOLE IN BUSTA DA 160G
------------------------------	---

CODICE PRODOTTO / Item Code	01228A																		
CODICE EAN / Ean Code	8034013803442																		
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Biscotti di mandorla artigianali da circa 15g assortiti alle mandorle, pistacchi e nocciole / Artisan almond biscuits of about 15g assorted with almond, pistachio and hazelnut.																		
INGREDIENTI / Ingredients	<p>INGREDIENTE PISTACCHIO: MANDORLE (36%), zucchero, albume d'UOVO, miele fiori d'arancio, PISTACCHIO (3%), aromi. Conservante: potassio sorbato. Rifinito con granella di PISTACCHIO (15%).</p> <p>INGREDIENTE MANDORLA: MANDORLE (50%), zucchero, albume d'UOVO, miele fiori d'arancio, aromi. Conservante: potassio sorbato. Rifinito con MANDORLE.</p> <p>INGREDIENTE NOCCIOLE: MANDORLE (36%), zucchero, albume d'UOVO, miele fiori d'arancio, pasta di NOCCIOLE (3%) (nocciole, aromi, antiossidante: E307) aromi. Conservante: potassio sorbato. Rifinito con ARACHIDI e NOCCIOLE (4%).</p> <p>PISTACHIO INGREDIENT: ALMONDS (36%), sugar, EGG white, orange blossom honey, PISTACHIO (3%), flavorings. Preservative: potassium sorbate. Finished with PISTACHIO grain (15%).</p> <p>ALMOND INGREDIENT: ALMONDS (50%), sugar, EGG white, honey, orange blossom, flavorings. Preservative: potassium sorbate. Finished with ALMONDS.</p> <p>HAZELNUT INGREDIENT: ALMONDS (36%), sugar, EGG white, orange blossom honey, HAZELNUT paste (3%) (hazelnuts, flavorings, antioxidant: E307) flavorings. Preservative: potassium sorbate. Finished with PEANUTS and HAZELNUTS (4%).</p>																		
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Facts	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 30%;">Kj</td><td style="text-align: right;">1959</td></tr> <tr><td>kcal</td><td style="text-align: right;">469</td></tr> <tr><td>grassi</td><td style="text-align: right;">25,7</td></tr> <tr><td>Di cui saturi</td><td style="text-align: right;">2,0</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td style="text-align: right;">48,5</td></tr> <tr><td>Di cui zuccheri</td><td style="text-align: right;">42,0</td></tr> <tr><td>fibra</td><td style="text-align: right;">0,2</td></tr> <tr><td>proteine</td><td style="text-align: right;">10,7</td></tr> <tr><td>sale</td><td style="text-align: right;">0,1</td></tr> </table>	Kj	1959	kcal	469	grassi	25,7	Di cui saturi	2,0	carboidrati	48,5	Di cui zuccheri	42,0	fibra	0,2	proteine	10,7	sale	0,1
Kj	1959																		
kcal	469																		
grassi	25,7																		
Di cui saturi	2,0																		
carboidrati	48,5																		
Di cui zuccheri	42,0																		
fibra	0,2																		
proteine	10,7																		
sale	0,1																		
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 /	Può contenere: LATTE, SESAMO, SOIA. Senza Glutine May contain: MILK, SESAME, SOY. Gluten free
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

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

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			
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.			

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:	
<p style="text-align: center;">ALLERGENI</p> Allegato III bis Dir 2003/13/CE e successiva modifica (direttiva 2006/142/CE)	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> 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
Crostacei e prodotti a base di crostacei			no
Uova e prodotti a base di uova	si		SI
Pesce e prodotti a base di pesce			no
Arachidi e prodotti a base di arachidi	SI	ARACHIDI	SI
Soia e prodotti a base di soia			SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			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 PISTACCHIO NOCCIOLE	
Sedano e prodotti a base di sedano			no
Senape e prodotti a base di senape			no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito			no
Lupino e prodotti a base di lupino			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
Dott.ssa Valentina Vasta

Responsabile HACCP / Resp. HACCP
Dott.ssa Messina Lorena

Partner HACCP