



NOME PRODOTTO / Product Name	MANDORLINO CACAO CON “CIOCCOLATO DI MODICA I.G.P.”
------------------------------	--

CODICE PRODOTTO / Item Code	01297A	
CODICE EAN / Ean Code	8034013803534	
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Croccante di mandorla e pistacchi con cioccolato di Modica da 10/12g circa / Crunchy almond and pistachio with Chocolate from Modica of 10/12g (about)	
INGREDIENTI / Ingredients	<p>Ingrediente: impasto base (sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), MANDORLE (39%), soffi di pepite da cioccolato di Modica I.G.P. (4%) (pasta amara di cacao, zucchero. Cacao min 60%), cacao amaro in polvere (4%), PISTACCHIO (4%), zucchero.</p> <p>Ingredient: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), ALMONDS (39%), puffs of chocolate nuggets from Modica I.G.P. (4%) (bitter cocoa paste, sugar. Cocoa min 60%), cocoa powder (4%), PISTACHIO (4%), sugar.</p>	
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Fats	kJ	2190,4
	kcal	525,4
	grassi	34,2
	saturi	7,1
	carboidrati	43,6
	zuccheri	29,5
	fibra	0,0
	proteine	10,9
	sale	0,00
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: NOCCIOLE, ARACHIDI, LATTE, SESAMO, UOVA. Senza Glutine</p> <p>May contain: HAZELNUTS, PEANUTS, MILK, SESAME, EGGS. Gluten free</p>		
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	Sfuso da kg 2,5 – In bulk of 2,5 kg		
N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING	Kg 2,5 per cartone / kg 2,5 for 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 cartoni di imballo / The product is packaged in flowpack with PLA film (compostable polylactic acid) and placed inside the packaging cartons.		
ETICHETTATURA AMBIENTALE / Environmental Labeling			
CODICI DI SMALTIMENTO / Disposal Code	FILM PLA	PLA07	PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE
	ETICHETTA		
	CARTONE DI IMBALLO	PAP20	RACCOLTA CARTA
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		

	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)	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	MANDORLE PISTACCHIO	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	
<u>Controllo Qualità / Quality control</u> Dott.ssa Valentina Vasta	<u>Responsabile HACCP / Resp. HACCP</u> Dott.ssa Messina Lorena