



NOME PRODOTTO / Product Name

BISCOTTO DI MANDORLA- MANDORLE' FRUIT ASSORTITO ALL'ARANCIA, LIMONE E MANDARINO IN BUSTA DA 80G

CODICE PRODOTTO / Item	01428A		
Code			
CODICE EAN / Ean Code	8034013803480		
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Biscotti di mandorla artigianali da circa 15g assortiti all'arancia, limone e mandarino / Artisan almond		
INGREDIENTI / Ingredients	biscuits of about 15g assorted of orange, lemon and mandarin. INGREDIENTE ARANCIA: MANDORLE (50%), zucchero, albume d'UOVO, miele fiori d'arancio, aroma naturale di arancio (1%) (coloranti: curcumina, beta-carotene, carminio), aromi. Conservante: potassio sorbato. Rifinito con MANDORLE. INGREDIENTE LIMONE: MANDORLE (39%), zucchero, albume d'UOVO, miele fiori d'arancio, aroma naturale di limone (1%) (con altri aromi naturali, colorante: E110). Conservante: potassio sorbato. Rifinito con zucchero impalpabile (10%) (zucchero, amido di mais). INGREDIENTE MANDARINO: MANDORLE (34%), zucchero, albume d'UOVO, miele fiori d'arancio, aroma naturale di mandarino (1%) (coloranti: E160b, E160, E120). Conservante: potassio sorbato. Rifinito con zucchero semolato (9%). ORANGE INGREDIENT: ALMONDS (50%), sugar, EGG white, orange blossom honey, natural orange flavor (1%) (colors: curcumin, beta-carotene, carmine), flavors. Preservative: potassium sorbate. Finished with ALMONDS. INGREDIENT LEMON: ALMONDS (39%), sugar, EGG white, orange blossom honey, natural lemon flavor (1%) (with other natural flavors, color: E110). Preservative: potassium sorbate. Finished with fine sugar (10%) (sugar, corn starch). MANDARIN INGREDIENT: ALMONDS (34%), sugar, EGG white, orange blossom honey, natural mandarin flavoring (1%) (colors: E160b, E160, E120). Preservative: potassium sorbate. Finished with granulated		
	sugar (9%). Kj kcal	1948 465,0	
	grassi	22,3	
	Di cui saturi	1,7	
VALORI NUTRIZIONALI /	carboidrati	56,4	
Nutritional Fats	Di cui zuccheri	50,8	
	fibra	0,0	
	proteine	9,6	
	sale	0,1	
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	



	Può contenere: PISTACCHI, NOCCIOLE, ARACHIDI, LATTE, SESAMO,
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE	SOIA. Senza Glutine
ALLERGIE /	May contain: PISTACHIOS, HAZELNUTS, PEANUTS, MILK, SESAME, SOY. Gluten free
TEMPI DI CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE MODALITA' E	6 mesi / months
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 80g – In bag of 80g
N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING	Pz. 16 per cartone / Pcs 16 for cartons

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		



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	PAP22	RACCOLTA CARTA
CARTONCINO		
NASTRO IN	TEX60	TESSUTO*
TESSUTO		
CARTONE DI	PAP20	RACCOLTA CARTA
IMBALLO		
J. 37 - 100 1 11 - 1 - 1 1 1 1 C		

* Verificare sempre le disposizioni del proprio Comune.

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	



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