





NOME PRODOTTO / Product Name MANDORLINO CLASSICO IN BUSTA DA 80G			
CODICE PRODOTTO / Item Code	01471A		
CODICE EAN / Ean Code	8034013803503		
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Croccante di mandor	orla da 16g circa / Crunchy almond of 16g (about)	
INGREDIENTI / Ingredients	Ingrediente: impasto base (sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SDIA), MANDORLE (37%), PISTACCHIO (5%), zucchero. Ingredient: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SDY lecithin), ALMONDS (37%), PISTACHIOS (5%), sugar.		
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Fats	kJ kcal grassi Di cui saturi carboidrati Di cui zuccheri fibra proteine sale	2207,3 529,0 32,7 6,4 49,2 i 33,1 0,0 9,5 0,0	
COPIA ETICHETTA / Labeling			
	Ro	Rev.01 – Luglio 2021	
VERIFICA Controllo Qualità / Quality co Dott.ssa Valentina Vasta		ATA DA / REVIEWED AND APPROVED BY Responsabile HACCP / Resp. HACCP Dott.ssa Messina Lorena	



SCHEDA TECNICA / TECNICAL DATA SHEET

	SCHEDA TECNICAL DATA SHEET			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE			CHIDI, SESAMO, UOVA. Senza Glutine	
ALLERGIE / TEMPI DI CONSERVAZIONE	•	15, FEAN	UTS, SESAME, EGGS. Gluten free	
/ 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	In buste da 80g / In bag o	f 80g		
N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING	Pz. 16 per cartone / Pcs. 1	6 per carto	ons	
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				
	FILM PLA	PLA07	PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE	
	SACCHETTO IN PLA	PLA07	PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE	
CODICI DI SMALTIMENTO /	CAVALLOTTO IN	PAP22	RACCOLTA CARTA	
Disposal Code	CARTONCINO NASTRO IN	TEX60	TESSUTO*	
	TESSUTO CARTONE DI	PAP20	RACCOLTA CARTA	
	IMBALLO			
	*Verificare sempre le disp	osizioni de	ei 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



SCHEDA TECNICA / TECNICAL DATA SHEET

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 TRACC (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		SI
Soia e prodotti a base di soia		SOIA	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		LATTE	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		MANDORLE PISTACCHIO	
Sedano e prodotti a base di sedano	No		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	Responsabile HACCP / Resp. HACCP
Dott.ssa Valentina Vasta	Dott.ssa Messina Lorena