



| | |
|------------------------------|--|
| NOME PRODOTTO / Product Name | BISCOTTO DI MANDORLA- MANDORLE' ASSORTITO ALLE MANDORLE, PISTACCHI E NOCCIOLE |
|------------------------------|--|

| | | | |
|--|---|--|------|
| CODICE PRODOTTO / Item Code | 01476A | | |
| CODICE EAN / Ean Code | 8034013803589 | | |
| DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description | Biscotti di mandorla artigianali in astuccio assortiti alle mandorle, pistacchi e nocciole / Artisan almond biscuits in case 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 granello 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 | | | |
| | 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 astuccio da 40g (pezzi 18 per espositore) – In case of 40g (pieces 18 for display) |
| N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING | Pz. 3 per cartone / Pcs 3 for cartons |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / Method of packaging | Il prodotto viene posto in astucci confezionati in flowpack con film in PLA (acido polilattico compostabile), posto all'interno di espositori di cartone chiuse a mano in macchina termoretraibile e inseriti all'interno di cartoni di imballo / The product is packaged in flowpack with PLA film inside a case (compostable polylactic acid), and placed inside cardboard displays closed by hand in a shrink-wrapping machine and inserted inside packaging cartons. |
| 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 |
| | ASTUCCIO | PAP22 | RACCOLTA CARTA |
| | ETICHETTA | PAP22 | RACCOLTA CARTA |
| | ESPOSITORE CARTONE | PAP20 | RACCOLTA CARTA |
| | 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 | SI | ARACHIDI | 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 PISTACCHIO NOCCIOLE | |
| 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 |

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

| | |
|--------------------------|--|
| 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