



NOME PRODOTTO / Product Name	MANDORLINO ZENZERO BUSTA DA 80G
------------------------------	--

CODICE PRODOTTO / Item Code	01562A	
CODICE EAN / Ean Code	8034013806337	
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Croccante di mandorla e zenzero da 16g circa / Crunchy almond and ginger of 16g (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%) zucchero, zenzero in polvere (1%).</p> <p>Ingredient: base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), ALMONDS (39%), sugar, ginger powder (1%).</p>	
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Fats	kJ	2180,1
	kcal	522,3
	grassi	31,8
	Di cui saturi	6,4
	carboidrati	50,2
	Di cui zuccheri	34,3
	fibra	0,0
	proteine	8,8
	sale	0,0
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
--	--

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE ALLERGIE /	<p>Può contenere: NOCCIOLE, PISTACCHIO, ARACHIDI, SESAMO, UOVA. Senza Glutine</p> <p>May contain: HAZELNUTS, PISTACHIO, PEANUTS, 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	In buste da 80g / In bag of 80g		
N° PEZZI PER CARTONE / QUANTITY FOR PACKING	Pz. 16 per cartone / Pcs. 16 per cartons		
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		

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	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	Si	SOIA	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	LATTE	
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
Dott.ssa Valentina Vasta

Responsabile HACCP / Resp. HACCP
Dott.ssa Messina Lorena

Partner HACCP