



NOME PRODOTTO / Product Name	ESPOSITORE CANNOLO MANDORLA CON CREMA PISTACCHIO																			
CODICE PRODOTTO / Item Code	01650A																			
CODICE EAN / Ean Code	8034013804609																			
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Cannolo al croccante di mandorla farcito con crema al gusto di pistacchio (peso circa 32g)																			
INGREDIENTI / Ingredients	<p>Crema di PISTACCHIO (50,5%): impasto base ((zucchero, grassi vegetali (girasole, palma), LATTE magro e grasso, burro di cacao, maltodestrine, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi), PISTACCHIO (4%), olio di girasole), cialda alle MANDORLE (46%) (impasto base (sciroppo di glucosio, zucchero, grasso di palma, destrosio, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA), MANDORLE (14%), zucchero, copertura surrogato di cioccolato (zucchero, grassi vegetali totalmente idrogenati e frazionati (palma), cacao magro in polvere, emulsionanti: E322-E492, aromi)). Decorazione: farina di PISTACCHIO tostato (3,5%).</p> <p>PISTACHIO cream (50,5%): base dough ((sugar, vegetable fats (sunflower, palm), low fat and fat MILK, cocoa butter, maltodextrin, emulsifier: SOY lecithin, flavorings), PISTACHIO (4%), sunflower oil), wafer ALMONDS (46%) (base mixture (glucose syrup, sugar, palm fat, dextrose, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin), ALMONDS (14%), sugar, chocolate surrogate coating (sugar, totally hydrogenated and fractionated vegetable fats (palm), low-fat cocoa powder, emulsifiers: E322-E492, flavorings)). Decoration: PISTACHIO flour toasted (3,5%).</p>																			
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Facts	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20%;">kJ</td><td style="text-align: right;">2301,7</td></tr> <tr><td>kcal</td><td style="text-align: right;">552,1</td></tr> <tr><td>grassi</td><td style="text-align: right;">35,4</td></tr> <tr><td> saturi</td><td style="text-align: right;">12,3</td></tr> <tr><td>carboidrati</td><td style="text-align: right;">50,7</td></tr> <tr><td> zuccheri</td><td style="text-align: right;">40,5</td></tr> <tr><td>fibra</td><td style="text-align: right;">0,9</td></tr> <tr><td>proteine</td><td style="text-align: right;">7,2</td></tr> <tr><td>sale</td><td style="text-align: right;">0,0</td></tr> </table>	kJ	2301,7	kcal	552,1	grassi	35,4	saturi	12,3	carboidrati	50,7	zuccheri	40,5	fibra	0,9	proteine	7,2	sale	0,0	
kJ	2301,7																			
kcal	552,1																			
grassi	35,4																			
saturi	12,3																			
carboidrati	50,7																			
zuccheri	40,5																			
fibra	0,9																			
proteine	7,2																			
sale	0,0																			
COPIA ETICHETTA / Labeling																				
Rev.01 – Luglio 2021																				
VERIFICATA E APPROVATA DA / REVIEWED AND APPROVED BY																				
<u>Controllo Qualità / Quality control</u>	<u>Responsabile HACCP / Resp. HACCP</u> Dott.ssa Messina Lorena																			

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI IN RELAZIONE ALLE ALLERGIE /	Può contenere: NOCCIOLE, ARACHIDI, SESAMO, UOVA. Senza Glutine May contain: HAZELNUTS, PEANUTS, SESAME, EGGS. Gluten free
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 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

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
	FILM PLA	PLA07	PLASTICA BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE
*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	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 PISTACCHI	
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>	<u>Responsabile HACCP / Resp. HACCP</u> Dott.ssa Messina Lorena