



NOME PRODOTTO / Product Name	ESPOSITORE CANNOLO MANDORLA CON CREMA RICOTTA		
CODICE PRODOTTO / Item Code	01652A		
CODICE EAN / Ean Code	8034013804623		
DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description	Cannolo al croccante di mandorla farcito con crema al gusto di ricotta (peso circa 32g)		
INGREDIENTI / Ingredients	<p>Crema di RICOTTA (51%): impasto base ((zucchero, grassi vegetali (girasole, palma), LATTE magro e grasso, burro di cacao, maltodestrine, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi), pasta alla RICOTTA (2%) (zucchero, RICOTTA liofilizzata, sciroppo di glucosio, conservante: E202, aromi), olio di girasole), cialda alle MANDORLE (48%) (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: granello di PISTACCHIO tostato (1%).</p> <p>RICOTTA cream (51%): base dough ((sugar, vegetable fats (sunflower, palm), low fat and fat MILK, cocoa butter, maltodextrin, emulsifier: SOY lecithin, flavorings), RICOTTA paste (2%) (sugar, freeze-dried RICOTTA, glucose syrup, preservative: E202, flavorings), sunflower oil), wafer of ALMONDS (48%) (base dough (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: toasted PISTACHIO grain (1%).</p>		
VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional Facts			
	kJ	2262,2	
	kcal	542,2	
	grassi	33,5	
	saturi	12,8	
	carboidrati	53,2	
	zuccheri	43,1	
	fibra	0,2	
	proteine	6,9	
	sale	0,0	
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 Messina Lorena

Partner HACCP

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 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)	Sì/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	Sì	SOIA	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì	LATTE	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	Sì	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 Messina Lorena

Partner HACCP