



## CANTINE G. S. BERNABEI



### Scatola Tessuto

Panettone "Bacche" Gocce di Cioccolato Loison gr.600-Torrone Friabile Nocciole Antica Torrneria Piemontese gr.100-Scatola Biscotti Ricoperti di Cioccolato gr.95-Spumante Bibi Brut Cantine Bernabei cl.0.75(**Contiene Solfiti**)-Busta Boule Cioccolatini Maxtris gr.156-Scatola Spaghetti di Gragnano Ducato di Amalfi gr.500-Vaso Sugo Alla Puttanesca Vizzino gr.212-Vaso Mostarda Veneta Garzotto gr.350.

Panettone Regal Cioccolato

Data/Date:

27/05/2024

Responsabile/Person in charge:

Ing. Sara Pozzerle

Linea  
Line  
Ligne

Top

Collezione  
Collection  
Collection

Bacche

COD: 9284

PESO/WEIGHT/POIDS: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)



Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del panettone e la superficie con la caratteristica scarpatura. La pasta, di colore giallo, è arricchita di gocce di cioccolato fondente e crema al cioccolato con Vaniglia Mananara del Madagascar\*.

Naturally leavened product, with the typical shape of panettone, and the surface is cutted with a typical cross cut. The yellow dough is enriched dark chocolate drops and chocolate cream; with Vanilla Mananara from Madagascar\*.

Produit au levain naturel, avec la forme typique du panettone, et dont la surface est coupée avec une coupe transversale typique. La mie jaune est enrichie de pépites de chocolat noir et de crème au chocolat; à la vanille naturelle Mananara de Madagascar\*.

Il prodotto è inserito in un sacchetto in polipropilene logato e chiuso con una fascetta in alluminio. Il dolce è poi posato in una scatola in cartoncino teso. La stampa propone il tema di quest'anno: creare un'atmosfera che riporti la nostra mente alla tradizione delle feste natalizie. Ai quattro colori, a seconda del gusto del panettone, è abbinata la maniglia in doppio raso di cotone in tono su tono al packaging. Il cartiglio degli ingredienti conclude la collezione.

The product is packaged in a branded polypropylene bag and closed by an aluminium band. The cake is then placed in a flat cardboard box. The printing features this year's theme: creating an atmosphere that brings our minds back to the tradition of the Christmas holidays. Depending on the flavor of the panettone, the handle in double cotton satin tone-on-tone with the packaging is matched to one of the four colors. A tag with ingredients completes the collection.

Le produit est placé dans un sachet en polypropylène portant un logo et fermé par un lien en aluminium. Il est ensuite mis dans une boîte en carton rigide. L'impression présente le thème de cette année: créer une atmosphère qui ramène notre esprit à la tradition des fêtes de Noël. Selon le goût du panettone, la poignée en satin de coton double ton sur ton avec l'emballage est assortie à l'une des quatre couleurs. La liste des ingrédients finalise le produit.

Farina di GRANO tenero tipo "0", Gocce di cioccolato fondente (19%) [Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di SOIA, Aromi naturali. Cacao min.: 51%], Crema al cioccolato (13%) [Zucchero, Acqua, Sciroppo di glucosio, Cioccolato fondente (5%) (Pasta di cacao, Zucchero, Cacao magro in polvere), LATTE scremato in polvere, Tuorlo d'UOVO zuccherato, Burro (LATTE), Alcool etilico, Addensante: amido modificato, Cacao in polvere (2%), Sale marino integrale di Cervia (1%), Gelificante: pectina], UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Zucchero, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Burro Fresco (LATTE) (7%), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Emulsionante: Mono- e Digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele millefiori Sicilia, LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar\* (0,2%), Aromi naturali

WHEAT flour, Dark chocolate drops (19%) [Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier: SOY lecithin, Natural Flavors. Cocoa min.: 51%], Chocolate cream (13%) [Sugar, Water, Glucose syrup, Dark chocolate (5%) (Cocoa paste, Sugar, Defatted cocoa powder), Skimmed MILK powder, Sweetened EGG yolk, Butter (MILK), Ethylalcohol, Thickener: modified starch, Cocoa powder (2%), Cervia whole marine salt (1%), Gelling agent: pectin], Fresh EGGS raised on the ground in Italy, Sugar, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh Butter (MILK) (7%), Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Emulsifier: Mono and Diglycerides of vegetable origin fatty acids, Wildflower honey from Sicily, Fresh MILK (1%), Fresh cream (MILK) (1%), Cervia whole marine salt, Cocoa Butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar\* (0,2%), Natural flavors

Farine de BLÉ, Gouttes de chocolat noir (19%) [Pâte de cacao, Sucre, Beurre de cacao, Émulsifiant: lécithine de SOJA, Arômes naturels. Cacao min.: 51%], Crème au chocolat (13%) [Sucre, Eau, Sirop de glucose, Chocolat noir (5%) (Pâte de cacao, Sucre, Poudre de cacao faible en gras), LAIT écremé en poudre, Jaune d'OEUF sucré, Beurre (LAIT), Ethylalcool, Épaississant: amidon modifié, Poudre de cacao (2%), Sel marin intégral de Cervia (1%), Gélifiants: pectine], OEUFs frais élevés au sol en Italie, Sucre, Levure naturelle (BLÉ), Beurre frais (LAIT) (7%), Jaune d'OEUFs frais élevé au sol en Italie, Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale, Miel de fleurs sauvages Sicile, LAIT frais (1%), Crème fraîche (LAIT) (1%), Sel marin intégral de Cervia, Beurre de cacao, Mananara vanille naturelle de Madagascar\* (0,2%), Arômes naturels

PUÒ CONTENERE: TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOY. MAY CONTAIN: ALL TYPES OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOYBEANS. MAY CONTAIN: TREENUTS.

PEUT CONTENIR: TOUS LES TYPES DE FRUITS À COQUE.

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi NON sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto NON richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

The raw materials used in the manufacturing processes DON'T contain and AREN'T derived from Genetically Modified Organisms. This product DOESN'T require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Les matières premières utilisées dans les processus de production ne sont PAS composées ou dérivées d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit ne nécessite PAS d'étiquetage OGM conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 8 Mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 8 Months from the date of manufacture.

Le produit conserve ses caractéristiques pendant 8 Mois s'il est stocké dans son emballage d'origine et dans un endroit frais et sec.



CONFEZIONE  
PACKAGING  
PACKAGE



INGREDIENTI  
INGREDIENTS  
INGRÉDIENTS



ALLERGENI  
ALLERGENS  
ALLERGÈNES



DICHIARAZIONE OGM  
GMO STATEMENT  
DÉCLARATION OGM



CONSERVABILITÀ  
SHELF-LIFE  
DLUO

Panettone Regal Cioccolato

Data/Date: 27/05/2024  
Responsabile/Person in charge: Ing. Sara Pozzerle

Linea Line Ligne	Top	Collezione Collection Collection	Bacche
------------------------	-----	--	--------

COD: 9284

PESO/WEIGHT/POIDS: 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

TABELLE NUTRIZIONALI - NUTRITION TABLES - TABLEAUX NUTRITIONNELS

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DECLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMA- CION NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g		%RI**
	Per 100 g	Per 80 g*	
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ENERGIE	1678Kj 401Kcal	1342Kj 321Kcal	16%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	20g	16g	23%
di cui Saturati · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetturen	12g	9.5g	47%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	47g	37g	14%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	28g	23g	25%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	2.3g	1.8g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTÉINES EIWISS · PROTEINA · EIWITTEN	7.1g	5.7g	11%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.54g	0.43g	7%

\*Peso di una porzione · Portion weight · Poids d'une portion · Gewicht einer Portion · Porción del servicio · Gewicht van een portie.  
\*\*RI% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) · Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)  
Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) · Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)  
Ingestas de referencia de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal) · Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

FOR AUSTRALIA ONLY

NUTRITION INFORMATION (Australia)

Servings per package: 8  
Serving size: 1 Slice (80g)

	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1342Kj	1678Kj
Protein	5.7g	7.1g
Fat, total	16g	20g
- saturated	9.5g	12g
Carbohydrate sugar	37g 23g	47g 28g
Sodium	170mg	216mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
8 Servings per container	
Serving size 1 Slice (80g)	
Amount Per Serving	
<b>Calories 320</b>	
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 16g	21%
Saturated Fat 10g	48%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 105mg	35%
<b>Sodium</b> 170mg	7%
<b>Total Carbohydrate</b> 38g	14%
Dietary Fibers 2g	7%
Total Sugars 23g	
Includes 20g Added Sugars	41%
Protein 6g	
Vitamin D 0.2mcg	1%
Calcium 20mg	2%
Iron 2.1mg	12%
Potassium 120mg	3%

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

FOR CANADA ONLY

Nutrition Facts		Valeur Nutritive	
Per 1 Slice (80g)		Pour 1 Tranche (80g)	
Amount Per Serving		% Daily Value*	
<b>Calories 320</b>		% Valeur Quotidienne	
<b>Fat / Lipides</b> 16g			22%
Saturated / Saturés 10g			48%
+ Trans / Trans 0g			
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 38g			
Fibre / Fibres 2g			7%
Sugars / Sucres 23g			23%
<b>Protein / Protéines</b> 6g			
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 105mg			
<b>Sodium</b> 170mg			7%
Potassium 125mg			3%
Calcium 20mg			1%
Iron/ Fer 2.1mg			12%

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot  
\*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

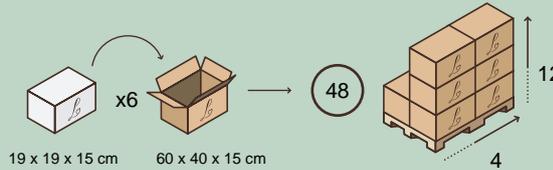
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE  
CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS  
CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES

Umidità Relativa · Relative Moisture · Humidité Relative %: 23.0 – 26.0  
Attività Acqua · Water Activity · Activité de l'eau (AW): 0.80 – 0.85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  
MICROBIOLOGICAL STANDARDS  
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia Coli < 10 UFC/g  
Salmonella spp Assenti / Not Present in / non présent dans 25g  
Staphylococcus aureus < 10 UFC/g  
Lieviti e muffe a 25° C · Yeasts and moulds at 25° C · Levures et moisissures à 25° C < 1000 UFC/g  
Bacillus Cereus < 100 UFC/g

LOGISTICA  
LOGISTICS DATA  
LOGISTIQUE



PRODUCT-BARCODE  
0799729011076

CASE-BARCODE  
(01)10799729011073

CERTIFICAZIONE  
CERTIFICATION  
CERTIFICATION

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SECONDO LO STANDARD BRC FOOD  
SINCE 2007 WE HAVE BEEN CERTIFIED ACCORDING TO THE BRC FOOD STANDARD  
DEPUIS 2007, NOUS SOMMES CERTIFIÉS SELON LA NORME ALIMENTAIRE BRC

RICICLAGGIO  
RECYCLING  
RECYCLAGE

Astuccio · Box · Boîte	Carta · Paper · Papier	PAP 21
Sacchetto · Bag · Sac	Plastica · Plastic · Plastique	PP 5
Clip Metallica · Metal Clip · Clip en métal	Metallo · Metal · Métal	ALU 41
Maniglia · Handle · Poignée	Indifferenziata · Residual Waste · Déchets Résiduels	-
Stampo · Mold · Moule	Indifferenziata · Residual Waste · Déchets Résiduels	-
Verifica le disposizioni del tuo comune · Check the rules of your municipality · Vérifiez les règles de votre municipalité		

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti i verranno inviati su richiesta.  
The informations herestated are strictly confidential and cannot be used without our autorisation. Product Specification not supplied under control, further information on request.  
Les informations fournies sont strictement confidentielles et ne peuvent être utilisées sans notre autorisation. Specifications du produit non fournies sous contrôle, informations complémentaires sur demande.

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE IL TORRONE DELLE LANGHE - TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE ASTUCCIO 100g <<prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP">>

#### Ingredienti

Torrone friabile con nocciole - Ingredienti: "NOCCIOLA Piemonte IGP" 44%, miele, zucchero, sciroppo di glucosio, ostia(fecola di patate, acqua, olio di oliva), gelatina alimentare, aroma naturale. Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO. Senza glutine.

#### Allergeni

Il prodotto fornito contiene:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
3. Uova e prodotti a base di uova	No
4. Pesce e prodotti a base di pesce	No
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
6. Soia e prodotti a base di soia	No
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland (Macadamia) e prodotti derivati	Si
9. Sedano e prodotti a base di sedano	No
10. Senape e prodotti a base di senape	No
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No
13. Lupini e prodotti a base di lupini	No
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No

Legenda: Si: come ingrediente - No: completamente assenti - Tracce: è possibile trovare traccia di allergeni, contaminazione incrociata; specificare il rischio - Presenza nel sito: indicare la presenza nel sito produttivo anche se non è possibile contaminazione (es.: in magazzini separati, solo prodotto confezionato ermeticamente)

#### Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene materie prime derivate da organismi geneticamente modificati

#### Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale	Fibre
512 kcal/100g - 2136 kJ/100g	29,22 g	51,8 g	8,22 g	0,098 g	4,26 g
	Di cui saturi	Di cui zuccheri			
	2,2 g	46,13 g			

#### Modalità di conservazione

Luogo	Temperature	Luce	Durata del prodotto
Fresco e asciutto	Ambiente	Non esporre alla luce del sole o fonti dirette di calore	12 mesi

#### Confezionamento

Imballaggio primario	Trasparente in cellophane	Codice articolo	-
Imballaggio secondario	Astuccio in cartoncino	Codice EAN prodotto	8009973503589
		Codice EAN imballo	-

#### Elementi di palettizzazione

UNITA' DI VENDITA	CARTONE	PALLET	
Peso Netto 100	N°pz/cartone 20	Tipo pallet	EPAL
Dimensioni -	Dimensioni -	Cartone/Strato	-
		N° Strati	-
		Totale Cartoni	0
		Dimensioni	cm. 80x120 h. 184

#### Caratteristiche chimico- fisico-microbiologiche

Carica batterica totale	<1000 ufc/g	Umidità (%)	4,63 %
Enterobatteri	< 100 ufc/g	Aw (%)	0,37 %
Escherichia coli	<10 ufc/g	Residui di pesticidi	Nei limiti di legge

GOLOSITA' dal 1885 Srl

Via Piana Gallo, 48  
12060 Grinzane Cavour (Cn)  
P.IVA e C.F.: 00450390042

Tel: 0173 23 98 32  
Fax: 0173 239899  
www.torrone.it - info@torrone.it



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE**  
**IL TORRONE DELLE LANGHE - TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE ASTUCCIO 100g**  
**<<prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP">>**

Muffe e lieviti	<100 ufc/g	Metalli pesanti	Nei limiti di legge
Salmonella	Assente/absent 25 g	Aflatossine B1	< 2 ppb
		Aflatossine somma di B1, B2, G1 e G2	< 4 ppb

Gallo G., 3/3/2016 Il Legale Rappresentante - Egle Sebaste

**GOLOSITA' dal 1885 Srl**

Via Piana Gallo, 48  
12060 Grinzane Cavour (Cn)  
P.IVA e C.F.: 00450390042

Tel: 0173 23 98 32  
Fax: 0173 239899  
[www.torrone.it](http://www.torrone.it) - [info@torrone.it](mailto:info@torrone.it)





# DATA SHEET

95g Desobry perles pralinée  
009500000

Date: 01-06-21

## PACKAGING



## ASSORTMENT



## LANGUAGES

FRENCH - DUTCH - ENGLISH - GERMAN - ITALIAN - SPANISH - PORTUGUESE

## PALLETISATION

12 UNITS / CARTON  
18 CARTONS / LAYERS  
7 LAYERS / PAL

= 126 CARTONS / PAL  
= 1512 UNITS / PAL

palet dimension: 80/120

## INGREDIENT LIST

Milk chocolate 38,3 % (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, lactose (milk), emulsifier : soya lecithin), sugar, vegetable fats (palm, copra, palm kernel), hazelnut filling 9,4 % (sugar, hazelnut paste, vegetable fats (palm kernel, palm), skimmed milk powder, fat reduced cocoa powder, emulsifier : soya lecithin, natural vanilla flavour), wheat flour, whey (milk), hazelnuts 1,6 %, caramelized hazelnuts 1,6 %, whole milk powder, coconut, fat reduced cocoa powder (emulsifier : soya lecithin), rapeseed oil, free range eggs, salt, raising agents (sodium carbonates, diphosphates), natural flavour. Milk chocolate : cocoa solids 31 % minimum. Low-fat cocoa powder : cocoa butter 10 %. May contain traces of other tree nuts (almonds). Store in a cool, dry place.

## NUTRITION FACTS 100G

Energy:	2299	Kj
	541	Kcal
Total FAT	33,1	g
Saturated fat	17,2	g
Total carbohydrate	59,1	g
sugars	50,9	g
Diatery Fiber	1,1	g
Proteins	5,6	g
Salt	0,35	g

## DATI AZIENDALI - company details

Produttore - <i>Manufacturer</i>	Italiana Confetti Srl		
Sede Legale - <i>Registered office</i>	Via Monte, 6 – 80049 Somma Vesuviana (NA)		
Stabilimento di produzione - <i>Manufacturing factory</i>	Via Cerqua Sant'Antonio – 80030 Scisciano (NA) Tel.: 0818442899	e-mail: info@confettiprisco.it	
Contatti - <i>Contacts</i>	Tel.: 0818442899 – Fax 0818442366	www.confettiprisco.it	e-mail: assicurazionequalita@confettiprisco.it
Certificazioni - <i>Certifications</i>	  <b>Azienda certificata BRC/IFS</b>		

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - Product Description

Classe di prodotto - <i>Product class</i>	Pronto all'uso - Prodotto dolciario <i>Ready to eat – Confectionery product</i>
Denominazione dell'alimento - <i>Name of food</i>	<i>Pralina di cioccolato fondente (cacao: 70% min) con ripieno al cioccolato</i> <i>Dark chocolate (cocoa: 70% min) praline with filling chocolate</i>
Descrizione - <i>Description</i>	<i>Pralina di cioccolato fondente (cacao: 70% min) con ripieno al cioccolato</i> <i>Dark chocolate (cocoa: 70% min) praline with filling chocolate</i>
Cliente - <i>Customer</i>	Scheda Tecnica Prodotto <i>Technical Data Sheet</i>

## INGREDIENTI – Ingredients

**INGREDIENTI:** cioccolato fondente (50%) (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), ripieno al cioccolato (50%) (cioccolato 45,5% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, destrosio, grasso del latte, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), grasso vegetale (palmisti, palma, girasole, colza) in proporzione variabile, zucchero, latte scremato in polvere).

**INGREDIENTS:** dark chocolate (50%) (cocoa mass, sugar, low-fat cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), filling chocolate (50%) (chocolate 45,5% (cocoa mass, sugar, skimmed cocoa powder, dextrose, milk fat, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), vegetable fat (palm kernel, palm, sunflower, rapeseed) in variable proportion, sugar, creamy milk powder).

## ALLERGENI – Allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Presenti nello stabilimento <i>Substances or products causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Present in the establishment</i>	Presenza/Assenza nel prodotto finito <i>Presence/Absence in the finished product</i>	Possibile contaminazione crociata <i>Possible cross contamination</i>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	A	No
Uova e prodotti a base di uova - <i>Eggs and products thereof</i>	A	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi - <i>Peanuts and products thereof</i>	A	Yes
Soia e prodotti a base di soia - <i>Soybeans and products thereof</i>	P	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	P	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti. - <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</i>	A	Yes
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale - <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>	A	No

**SHELF LIFE, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO – Shelf life and storage and transport modality**

Shelf life	18 mesi dalla data di produzione – Termine Minimo di Conservazione <i>18 months from manufacturing date - Date of minimum durability</i>
Metodo di conservazione <i>Storage modality</i>	Conservare in luogo fresco ed asciutto tra 10 e 20°C. Teme le alte e le basse temperature e l'umidità. <i>Store in a cool, dry place between 10 and 20 °C. It fears the high and low temperatures and humidity</i>
Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Da 10°C a 20°C <i>From 10°C to 20°C</i>

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Nutrition declaration**

Dichiarazione nutrizionale (per 100g) <i>Nutrition declaration (per 100g)</i>	Valore energetico/ <i>Energy</i>	2417kJ - 578kcal
	Grassi/ <i>Fat</i>	38g
	Di cui acidi grassi saturi/ <i>Of which saturates</i>	25g
	Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	52g
	Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i>	51g
	Proteine/ <i>Protein</i>	6,3g
	Sale/ <i>Salt</i>	0,23g

Dati legali del cioccolato (dir. 2000/36/CE) <i>Legal data chocolate (dir. 2000/36/CE)</i>	<b>Sostanza secca di cacao:</b> 70% nel cioccolato fondente <i>Dry cocoa solids: 70% in dark chocolate</i>
	<b>Mat. Secca cacao sgrassato:</b> 32,3% nel cioccolato fondente <i>Dry fatfree cocoa solids: 32,3% in dark chocolate</i>

**CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Features sanitary**

Sicurezza Alimentare - <i>Food Safety</i>	Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) e non presente residui di contaminanti (Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.). L'Organizzazione si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 ed accreditato a fronte della Norma UNI EN ISO 17025:05 da Accredia con n° 1013. <i>The product is in compliance with food safety criteria and process hygiene (Reg. EC 2073/2005, and amended) and it doesn't present residues of contaminants (Reg. EC 1881/2006, as amended). The organization use the Laboratory of Analysis Studio Summit Srl, regularly inserted in the Official List of the laboratories of the Campania Region with DGRC 346/07 and accredited according to the standard UNI EN ISO 17025: 05 by Accredia with No. 1013.</i>			
	<b>Aflatossine - <i>Aflatoxins</i></b>	Assenti/ <i>absent</i>	<b>Lieviti - <i>Yeast</i></b>	< 100 ufc/g
	<b>Ocratossine - <i>Ochratoxins</i></b>	Assenti/ <i>absent</i>	<b>Muffe - <i>Molds</i></b>	< 100 ufc/g
	<b>Salmonella spp</b>	Assente/ <i>absent</i> in 25 g	<b>Enterobacteriaceae</b>	< 10 ufc/g
	<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente/ <i>absent</i> in 25 g	<b>Staphylococcus aureus</b>	< 10 ufc/g
	<b>CBT - <i>Total bacterial count</i></b>	< 5000 ufc/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g

HACCP	L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. <i>The Company shall implement a quality assurance system under EC Reg. 852/04 and subsequent amendments</i>
-------	--

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti - <i>Materials and objects in contact with food</i>	Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011 et smi; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973. <i>All materials used in product packaging are in compliance with the current law about material and objects in contact with food, in particular: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.</i>
---	---

Irradiazioni - <i>Irradiation</i>	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i. <i>The product and its ingredients have not been treated with ionizing radiation in accordance with the provisions of the EC Directive 1999/2, 1999/3 and EC Directive Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments</i>
-----------------------------------	--

OGM - <i>GMOs</i>	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. <i>The product does not contain and does not come from GMO and has no indication on the label in accordance with EC Reg. 1829/2003 and EC Reg. 1830/2003 on the presence and traceability of GMOs.</i>
-------------------	--

<b>DOCUMENTO</b>	Rev.0
SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL DETAILS</i> <i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P."</i> <i>Formato: RIGATONI</i>	16/07/2020
	Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE FORMATO	<b>RIGATONI GR 500</b>
CODICE EAN	<b>80582693702244</b>
MARCHIO COMMERCIALE DEL PRODOTTO	<b>PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO</b>
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	<b>PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO SRL    VIA PONTE TRIVIONE 2, GRAGNANO – 80054 (NA)</b>
Denominazione prodotto / <i>Legal name</i>	<b>Pasta di Gragnano I.G.P.</b> <b>Pasta di semola di grano duro</b> (conforme al DPR 187/2001) <i>Durum wheat semolina pasta "Pasta di Gragnano I.G.P."</i>
Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Semola di grano duro 100% Italia, acqua / <i>Durum wheat semolina pasta 100% coming from Italy, water</i>
Origine degli ingredienti / <i>Country of origin of primary ingredient</i>	Semola di grano duro: coltivazione grano Italia, lavorazione: Italia <i>durum wheat semolina: Wheat growing Italy, processing: Italy</i>
Metodo di produzione / <i>Production method</i>	Impasto di semola di grano dura, acqua, trafilato al bronzo con essiccazione a bassa temperatura <i>Durum wheat semolina and water dough, low temperature drying</i>
Allergene / <i>Allergen</i>	Glutine (Reg UE 1169/2011 allegato II) / <i>gluten/wheat</i>
<b>Caratteristiche chimico-fisiche (DPR 187/2001) / Chemical and physical parameters</b>	
Umidità / <i>Moisture</i>	Max 12,5%
Ceneri / <i>Ash</i>	Max 0,86% su s.s.
Proteine (azoto x 5,70) / <i>Protein</i>	Min 13,5
Attività dell'acqua libera / <i>Aw</i>	0,50
Acidità/ <i>Acidity</i>	Max 4 Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca". Max 4 The degree of acidity and expressed by the number of cubic centimeters of normal alkaline solution required to neutralize 100 grams of dry substance".
Presenza di grano tenero / <i>Soft wheat presence</i>	Max 3%
<b>Composizione microbiologica (valori guida) / Microbiological parameters</b>	
Carica batterica mesofila aerobia totale / <i>Total bacteria mesophilic aerobic count</i>	Max 10.000 UFC/g
Enterobatteri totali / <i>Total enterobacteria</i>	Max 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Staphylococcus coagulase positive</i>	Max 100 UFC /g
Salmonella / <i>Salmonella</i>	Assente in 25g / <i>Absent in 25g</i>
Muffe / <i>Molds</i>	Max 100 UFC/g
<b>Contaminanti / Contaminants</b>	
Antiparassitari / <i>Pesticides residues</i>	Regolamento CE 396/2005 e s.m.i.
Aflatossina B1 + B2+G1 +G2 / <i>Aflatoxins B1 +B2+G1 +G2</i>	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Aflatossina B1 / <i>Aflatoxin B1</i>	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Ocratossina A / <i>Ochratoxin A</i>	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Zearalenone/ <i>Zearalenone</i>	Max 75 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Deossinivalenolo / <i>Deoxynivalenol</i>	Max 750 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Metalli pesanti (cadmio e piombo) / <i>Heavy metals (cadmium and lead)</i>	Piombo/Lead max 0,2 mg/kg – <i>Cadmio/Cadmium</i> max 0,2 mg/kg (reg. CE 1881/06)
Corpi estranei metallici e non metallici / <i>Metal and non metal foreign bodies</i>	Assenti / <i>Absent</i>
OGM / <i>GMO</i>	Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>Absent</i>
<b>Valori nutrizionali (valori medi su 100 g di prodotto) / Nutrition information (average values in 100 g)</b>	

DOCUMENTO		Rev.0
SCHEMA TECNICA / TECHNICAL DETAILS <i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P."</i> Formato: RIGATONI		16/07/2020
		Pagina 2 di 2

Valore energetico totale/Energy in kcal/kj	350 kcal – 1486kj	%AR 18%
Grassi / Fat	1,0 g	2%
Grassi saturi / Saturated fat	-	
Carboidrati/Carbohydrate	73,0 g	28%
Zuccheri/ Sugars	-	
Fibre / Fibre	-	
Proteine/ Protein	13,0 g	26%
Sale / Salt	-	
<b>Caratteristiche organolettiche di presentazione / organoleptic characteristics</b>		
Aspetto / Look	Ruvido /Rough	
Sapore / Flavour	Gradevole / pleasant	
Odore / Smell	Gradevole / pleasant	
Tenuta alla cottura / Firm when cooked	Ottima / Excellent	
Aumento peso / Weight Increase	Buono / Good	
Sedimento / Sediment	Basso / low	
Nerbo / Whip	Ottimo / Excellent	
Collosità / Stickiness	Nei limiti / below limits	
<b>Altre informazioni / Other informations</b>		
Consumatori sensibili / Vulnerable consumers	Soggetti celiaci / celiac consumers	
Destinazione d'uso / Intended use	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento <i>Product for main courses and for seasoning</i>	
Modalità d'uso / Cooking information	Cottura in acqua bollente (1 litro per 100 gr.) per 4-16 minuti a seconda del formato <i>Cooking in boiling water from 4 to 16 minutes, depending on the shapes</i>	
Modalità di conservazione / Storage information	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare <i>Keep in a cool, dry and clean place (far from vegetable, rice, detergents, aromas), away from sunbeams</i>	
Confezionamento primario /primary packaging	astuccio in cartoncino idoneo al contatto con gli alimenti <i>carton boxes suitable for food contact</i>	
Confezionamento secondario / secondary packaging	Cartone ondulato, etichette <i>Corrugated cardboard, Cardboardcaps</i>	
Shelf life	36 mesi /36 months	
Trasporto / Transport	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) / <i>Vehicles compliant with hygienical rules (Reg. CE 852/2004)</i>	

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

#### INGREDIENTI (sostanze che possono provocare allergie o intolleranze in maiuscolo e grassetto):

Passata di pomodoro Vizzino (71%), olio extravergine di oliva (all'origine), **TONNO**, olive verdi, capperi, cipolla, sale, aglio.

**SHELF LIFE - Termine Minimo di Conservazione:** 31 dicembre del terzo anno successivo a quello di produzione (ad esempio la produzione del 15 luglio 2022 avrà come TMC riportato in etichetta "da consumarsi preferibilmente entro il 31/12/2025").



#### PROCESSO PRODUTTIVO

*Le materie prime sono lavorate seguendo istruzioni codificate e sono acquistate da fornitori qualificati e sono, inoltre, sottoposte a controlli di sicurezza e di qualità. Il trattamento termico di stabilizzazione eseguito viene controllato strumentalmente in ogni ciclo produttivo ai fini della verifica del raggiungimento delle corrette temperature a cuore del prodotto e del loro mantenimento per i tempi stabiliti.*

*I pomodori provengono da coltivazioni pugliesi.*

*Orto Buono Società Cooperativa a r.l. opera in conformità a quanto previsto dalla normativa europea vigente in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari di igiene e sicurezza degli alimenti ed applica l'autocontrollo secondo i principi del sistema HACCP, in conformità ai Regg. CE 178/02, 852/04, e s.m.i. L'azienda Orto Buono è certificata ISO 9001:2015*

#### CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Il prodotto può essere trasportato e conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto si consiglia di consumare il prodotto preferibilmente entro pochi giorni dall'apertura del vasetto. Il prodotto aperto deve essere conservato in frigorifero (+4/6 °C).

#### IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO

Il prodotto è disponibile nel formato in vasetti di vetro da **190g/212ml** (12 pezzi per cartone) **codice EAN 8055118100793**.

*Il materiale per il confezionamento è acquistato da fornitori qualificati, in grado di garantire la tracciabilità degli imballaggi, come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. e conformi a venire a contatto con gli alimenti come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.*

*Etichettatura ambientale D. Lgs. 116/2020: vasetto (GL 70) → vetro; capsula (FE 40) → metallo; film termoretraibile (LDPE 4) → plastica; cartone (PAP 20) → carta.*

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Assenza di microrganismi di alterazione dopo incubazione a 30 °C ±1 °C per 14 giorni.

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH<4,5. Residui di prodotti fitosanitari: assenti o inferiori ai limiti massimi fissati dalla normativa vigente (Reg. CE 396/2005 e s.m.i.). Contaminanti chimici assenti o inferiori ai limiti massimi fissati dal Reg. UE 2023/915

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia (kJ/kcal): 764/185; grassi 16 g di cui acidi grassi saturi 2,3 g; carboidrati 5,4 g di cui zuccheri 5,3 g; fibre 3,2 g; proteine 3,2 g; sale 1.2 g

Redatto da Team HACCP

Controllato da Team HACCP

Approvato da Amministratore



# Garzotto Rocco & Figlio s.r.l.



Capitale Sociale € 17.160,00 int. vers.  
**PREMIATA FABBRICA MANDORLATO**  
 Reg. Imprese di VERONA n. 6771  
 REA di VERONA n. 17644  
 Via P. Mabil, 1  
 37044 COLOGNA VENETA (VR)  
 Tel. 0442 85162 - Fax 0442 411566  
 COD. FISC. e PART. IVA 00206860231

www.garzottorocco.com  
 e-mail: garzottorocco@garzottorocco.com  
 P.E.C.: garzottorocco@certificamail.it

## SCHEDA TECNICA

Data: 09/09/2019

Titolo: **MOSTARDA DI VICENZA**

Pag. 1 di 1

### 1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE

Antico prodotto tipico del Veneto, a base di cotogne italiane e zuccheri portato a consistenza pastosa appropriata e perlinato di frutta candita. La caratteristica saliente è dovuta all'aggiunta di aroma senape e frutta candita.

**Ingredienti nei vasi vetro:** mele cotogne (66%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, frutta candita in proporzione variabile (cubetti scorza arancia, ciliegie rosse). Aromi. Colorante : nella frutta candita: critrosina. Conservante: sorbato potassio e *anidride solforosa* come residuo

**Sostanze allergeniche** Dir. CE 68/2007: *anidride solforosa*.

Valori nutrizionali medi per 100g	Mostarda (vasi)	Frutta candita mista (secchielli)
Valore energetico	206Kcal - 862,5Kj	313Kcal - 1330Kj
Carboidrati	50g	76.3g
Di cui zuccheri	47g	54.8g
Grassi	0.1g	0.3g
Di cui saturi	0.0g	Inf. LQ
Proteine	0.1g	0.2g
Sale	0,0g	0.087g
Fibre alimentari	3.6g	2.3g

### 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: pastoso

COLORE : giallo paglierino

SAPORE E ODORE: senapato tipico

### 3. CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	2,7 - 3,5	Potenziometrico
RESIDUO SECCO	Brix	49 - 56	Rifrattometro ottico

### 4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
C. M. T.	UFC/g	< 1000	Conta su colture
STAPHILOCOCCI	UFC/g	assenti	Conta su colture
MUFFE	UFC/g	< 100	Conta su colture
LIEVITI	UFC/g	< 20	Conta su colture
COLIFORMI	UFC/g	< 10	Conta su colture

### 5. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

CONFEZIONE	vasi vetro 240 g	vasi vetro 350 g,
CONFEZIONI PER TERMOPACCO	16vasi	6 vasi
DIMENSIONE TERMOPACCO		
PESO TERMOPACCO	1,44 kg	2,1 kg
TERMOPACCHI	1	1
TERMOPACCHI	1	1
CODICE EAN	8033254060683	8033254060720

Il prodotto è disponibile anche in secchi in PE e PP da 10kg o in altre confezioni da concordare

### 6. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E DURATA

**STOCCAGGIO:** luoghi freschi, asciutti e al riparo da fonti di luce e di calore

**SHELF-LIFE:** 24 mesi nelle confezioni originali ed integre