



CANTINE G. S. BERNABEI



Vaschetta Velvet

Panettone al Cioccolato Fiasconaro gr.500-Torrone Friabile Nocciole Antica Torroneria Piemontese gr.100-Moscato Passito Alla Campagnola cl.0.50(**Contiene Solfiti**)-Scatola Biscotti Morbiducci Dolcezze di Nanni gr.200-Pasta di Gragnano Ducato di Amalfi gr.500-Vaso Sugo alla Siciliana Ursini gr.250-Busta Boule Cioccolatini Maxtris gr.156-Vasetto Miele Vallera gr.100-Sacchetto Taralli Cacio e Pepe Terre dei Trulli gr.230-Formaggio Pecorino Rigatino Salcis gr.500 circa.

Scheda tecnica Cod. 103006		 Fiasconaro srl	
REDAZIONE		APPROVAZIONE	
RCQ		RA	Rev. 10
			11/06/2021

Cioccolato

Denominazione di vendita	Panettone con gocce di cioccolato ricoperto di glassa, senza uvetta e scorza d'agrumi canditi.
Descrizione commerciale	Dolce artigianale da forno con gocce di cioccolato, ricoperto di glassa. Incarto a mano.
Peso Netto	500 g
Codice Articolo	Cod. 103006
Codice EAN Articolo	80 30525 000126
Pezzi per cartone	12
Codice ITF 14	18030525000123
Harmonized Code	1905 9080



Ingredienti	Farina di grano tenero, burro , zucchero, glassa alle mandorle (11%) (zucchero, albume da uova fresche di galline allevate a terra, farina di riso, farina di mandorle , amido modificato, aromi), uova fresche di galline allevate a terra, gocce di cioccolato (10%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), tuorlo da uova fresche di galline allevate a terra, lievito naturale (farina di grano , acqua, lievito), zucchero in granella (3%), pasta di nocciola (2%), miele di Sicilia, sciroppo di zucchero invertito, pasta d'arancia (scorza d'arancia, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di limone), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, burro di cacao, latte scremato in polvere, sale, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di altra frutta secca a guscio, soia e lupino.
Ingredients	Soft wheat flour, butter , sugar, almonds glaze (11%) (sugar, fresh barn egg white, rice flour, almonds flour, starch modified, flavourings), fresh barn eggs , chocolate drops (10%) (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: sunflowers lecithin, natural vanilla flavouring), fresh barn egg yolk, natural yeast (wheat flour, water, yeast), granulated sugar (3%), hazelnut paste (2%), Sicilian honey, Invert sugar syrup, orange paste (orange peel, sugar, glucose-fructose syrup, lemon juice), emulsifier: mono-and diglycerides of fatty acids, cocoa butter, powdered skimmed milk , salt, natural vanilla flavouring. May contain traces of other nuts, soy and lupin
Ingédients	Farine de blé tendre, beurre , sucre, glaçage aux amandes (11%) (sucre, blanc d' œuf frais de poules élevées au sol, farine de riz, farine de amandes , amidon modifié, arômes), œufs frais de poules élevées au sol, pépites de chocolat (10%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), jaune d' œuf frais de poules élevées au sol, levure naturelle (farine de blé , eau, levure), sucre granulé (3%), pâte de noisette (2%), miel de Sicile, sirop de sucre inversi, pâte d'orange (zeste d'orange, sucre, sirop de glucose-fructose, jus de citron), émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, beurre de cacao, lait écrémé en poudre, sel, arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces d'autres fruits secs à coque, soja et lupin.
Zutaten	Weichweizenmehl , Butter , Zucker, Mandelglasur (11%) (Zucker, Eiweiß aus frischen Eiern aus Bodenhaltung, Reismehl, Mandelmehl , modifizierte Stärke, Aromen), frische Eier aus Bodenhaltung, Schokoladenstückchen (10%) (Zucker, Kakaopaste, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), Eigelb aus frischen Eiern aus Bodenhaltung, natürlicher Hefe (Weichweizenmehl , Wasser, Hefe), Hagelzucker (3%), Haselnusspaste (2%), sizilianischer Honig, Invertzuckersirup, Orangenpaste (Orangenschale, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Zitronensaft), Emulgator: Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren, Kakaobutter, Magermilchpulver , Salz, natürliches Vanillearoma. Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten, Soja und Lupinen enthalten.

Shelf life	6 mesi
Modalità di conservazione	Mantenere in luogo fresco (20° C Max.) e asciutto, nelle confezioni originali. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per tutta la durata della sua shelf life.
Modalità di trasporto	A temperatura non superiore a 20°C.

Imballaggio	Tipologia di imballo	Codice Alfanumerico	Indicazioni per un corretto smaltimento
PIROTTINO	primario	PAP 22	Raccolta Indifferenziata
SACCHETTO		PP 5	Raccolta Plastica
INCARTO	secondario	C/PAP 81	Raccolta Carta
SIGILLO	accessori	ALU 41	Raccolta Vetro
NASTRO		TEX 60	Raccolta Indifferenziata
PENDAGLIO		PAP 21	Raccolta Carta
Attenzione: per una corretta gestione della raccolta differenziata si raccomanda di verificare le disposizioni specifiche del singolo comune.			

Dichiarazione M.O.C.A.	I materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi al Reg. CE 1935/2004
Dichiarazione OGM	Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati, pertanto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.
Conformità	Il prodotto è conforme alla legislazione italiana ed europea (attuazione del Reg. CE 178/02 e Reg CE 852/04) concernenti l'igiene dei prodotti.
Certificazioni Volontarie	Il prodotto è realizzato seguendo un sistema di gestione della sicurezza alimentare conforme alle normative volontarie e internazionali ISO 22000:2018 e FSSC 22000.

Dichiarazione Nutrizionale	
Valori nutrizionali medi per 100g – Nutritional value for 100g – Valuer moyenne pour 100g – Durchschnittliche Nährwerte pro 100g	
Energia	1819 kJ / 436 kcal
Energy – Énergie - Energie	
Grassi	26 g
Fat - Matières grasses - Fett	
di cui acidi grassi saturi	16 g
of which saturates – dont acides gras saturés davon gesättigte Fettsäuren	
Carboidrati	46 g
Carbohydrate – Glucides – Kohlenhydrate	
di cui zuccheri	39 g
of which sugars – dont sucres - davon Zucker	
Proteine	3,6 g
Protein – Proteines - Eiweiß	
Sale	0,20 g
Salt – Sel - Salz	

Nutrition Facts	
6 servings per container	
Serving size	1/6 cake (83g)
Amount per serving	
Calories	370
% Daily Value*	
Total Fat 21g	28%
Saturated Fat 14g	68%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 65mg	22%
Sodium 65mg	3%
Total Carbohydrate 40g	15%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 32g	
Includes 23g Added Sugars	46%
Protein 3g	
Vit. D 0 mcg 0%	• Calcium 39mg 2%
Iron 0.83 mg 4%	• Potas. 0 mg 0%
* The Percent 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.	

ALLERGENI (Reg. (UE) n°1169/2011)	presente	la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti derivati		
Uova e prodotti derivati	X	
Pesce e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	X	
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sesamo e prodotti derivati		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2		
Lupino e prodotti a base di lupino		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

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 - info@torrone.it



Aggiornata al 26/11/2019

Vers. 505/020

Marchio: NANNI

MORBIDUCCI AL CACAO

Cod. prod. 505

BISCOTTI AL CACAO

IT-Ingredienti: prodotto dolciario al cacao ((zucchero, grassi vegetali (palma, palmisto, karité in proporzione variabile) 35%, cacao magro 20%, stabilizzante: E492, emulsionante: lecitine (di **soia**), aromi)) 35%, farina di **frumento**, sciroppo di glucosio-fruttosio, cacao in polvere 5%, zucchero, burro (**latte**) 4%, **uova** in polvere, agente lievitante: (E450i, E500ii, amido di mais).

Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: **frutta a guscio (mandorle, pistacchi, nocciole e noci)**.

SOFT COCOA BISCUITS

EN- Ingredients: Confectionery product with cocoa ((sugar, vegetable fats (palm, palm kernel, shea in variable proportions), lean cocoa 20%, stabiliser: E492, emulsifier **soya** lecithin, flavouring)) 35%, **wheat** flour, glucose-fructose syrup, cocoa powder 5%, sugar, butter (**milk**) 4%, **egg** powder, raising agent: (E450i, E500ii, corn starch).

Produced in a plant which also processes: **nuts (almonds, pistachios, hazelnuts and walnuts)**.

GEBÄCK MIT KAKAO

DE-Zutaten: Süßgebäck mit Schokolade ((Zucker, pflanzliches Fett (Palme, Palmkern, Shea), fettarmer Kakao 20%, Stabilisator: E492, Emulgator: **Soja**-Lecithin, Aroma)) 35%, **Weizenmehl**, Glukose-Fruktose-Sirup, Kakaopulver 5%, Zucker, Butter (**Milch**) 4%, **Volleipulver**, Backtriebmittel: (E450i, E500ii, Maisstärke).

In einem Werk hergestellt, das auch die folgenden Produkte herstellt: **Schalenfrüchte (mandeln, pistazien, haselnüsse und walnüsse)**.

BISCUITS AU CACAO

FR- Ingrédients: Produit de confiserie au cacao ((sucre, graisses végétales (palme, palmiste, karité), cacao maigre 20%, stabilisateur: E492, émulsifiant : lécithine de **soja** , arôme)) 35%, farine de **froment**, sirop de glucose-fructose, cacao en poudre 5%, sucre, beurre (**lait**) 4%, **oeufs** en poudre, poudre à lever: (E450i, E500ii, amidon de maïs).

Fabriqué dans une usine qui utilise également : **fruits à coque (amandes, pistaches, noisettes et noix)**.

KOEKJES MET CACAO

NL-Ingrediënten: cacao zoetwarenproduct ((suiker, plantaardige vetten (palm, palmpitolie, shea), magere cacao 20%, stabilisator: E492, emulgator: **sojalecithine**, aroma)) 35%, **Weizenmehl**, glucose-fructosestroop, cacaopoeder 5%, suiker, boter (**melk**) 4%, **eiren** in poeder, rijsmiddel: (E450i, E500ii, maïszetmeel).

Geproduceerd in een fabriek waar ook producten worden werkt met: **noten (amandelen, pistachenoten, hazelnoten en walnoten)**.

DOLCEZZE DI NANNI S.R.L.

Via G. Galilei, 53014 – Fraz. Ponte d'Arbia – Monteroni d'Arbia (SI) Italia

Tel. +39 0577 37081 - Fax. +39 0577 370820

Iscriz. CCIAA-C.F.-P.IVA. 01341310520

mail: info@ledolcezzedinanni.com sito internet: www.ledolcezzedinanni.com

Certificazioni di Qualità



Aggiornata al 26/11/2019 Vers. 505/020

Marchio: NANNI

Allergeni:

Prodotto	CONTIENE	NON CONTIENE	NON PRESENTE
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti derivati			X
Uova e prodotti derivati	X		
Pesce e prodotti derivati			X
Arachidi e prodotti derivati			X
Soia e prodotti derivati	X		
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	X		
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti derivati			X
Senape e prodotti derivati			X
Semi di sesamo e prodotti derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino*			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco*			X

*Prodotti introdotti da Direttiva 2006/142, recepita a livello nazionale con D.Lgs. 178/2007.

Tabella nutrizionale:

Valori nutrizionali medi/ Nutrition typical values/ Durchschnittliche Nährwerte	per/ pro 100g
Energia/ energy/ Brennwert	1847 kJ/ 440 kcal
Grassi/fat/Fett	18 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/ davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Carboidrati/carbohydrate/ Kohlenhydrate	61 g
di cui zuccheri/of which sugars /davon Zucker	51 g
Fibre/fibre/ Ballaststoffe	3,6 g
Proteine/ protein/ Eiweiß	6,8 g
Sale/salt/ Salz	0,56 g

Codice a barre: 8022130005054

Peso netto 200g e – Net Weight 7.1 oz

Singolo pezzo/ per serving 30 g

DOLCEZZE DI NANNI S.R.L.
Via G. Galilei, 53014 – Fraz. Ponte d'Arbia – Monteroni d'Arbia (SI) Italia
Tel. +39 0577 37081 - Fax. +39 0577 370820
Iscriz. CCIAA-C.F.-P.IVA. 01341310520
mail: info@ledolcezzedinanni.com sito internet: www.ledolcezzedinanni.com

Certificazioni di Qualità



Aggiornata al 26/11/2019 Vers. 505/020

Marchio: NANNI

Parametri Microbiologici

Carica batterica	< 1.000
Lieviti	< 10
Muffe	< 10
Coliformi totali	Assenti
Spore aerobie	< 100
Salmonella spp.	Assente / 25g
Listeria monocytogenes	Assente / 25g

Dati tecnici di Conservazione

Temperatura di conservazione consigliata	+15°/+20° C
Umidità ambiente consigliata	50% - 60%
Shelf-life prodotto (da consumarsi preferibilmente entro fine)	12 Mesi dalla data di produzione
Non esporre il prodotto al sole	-----
Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto	-----

Dati tecnici Imballaggio

Pezzi per cartone	8 pz
Cartoni per strato	10 ct
Cartoni per pallett 800x1200mm	80 ct
Peso Netto confezione (prodotto soggetto a calo di peso naturale)	200g
Peso Lordo confezione (prodotto soggetto a calo di peso naturale)	216g
Peso Netto pallett 800x1200mm (solo peso del pallett "riciclato")	8kg
Peso Lordo cartone (scatola americana con prodotto)	2,048kg
Peso Lordo pallett (scatole americane con prodotto e pallett)	171,84kg
Misure esterne Confezione LxPxH	125x75x125mm
Misure esterne Cartone LxPxH	339x229x183mm
Misure esterne Pallett LxPxH	800x1200x1660mm

DOCUMENTO	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	RIGATONI GR 500
CODICE EAN	80582693702244
MARCHIO COMMERCIALE DEL PRODOTTO	PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO SRL VIA PONTE TRIVIONE 2, GRAGNANO – 80054 (NA)
Denominazione prodotto / <i>Legal name</i>	Pasta di Gragnano I.G.P. Pasta di semola di grano duro (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>
Caratteristiche chimico-fisiche (DPR 187/2001) / Chemical and physical parameters	
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%
Composizione microbiologica (valori guida) / Microbiological parameters	
Carica batterica mesofila aerobia totale / <i>Total bacteria mesophilica erobic 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
Contaminanti / Contaminants	
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>
Valori nutrizionali (valori medi su 100 g di prodotto) / Nutrition information (average values in 100 g)	

DOCUMENTO		Rev.0
SCHEMA TECNICA / TECHNICAL DETAILS Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P." 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	-	
Caratteristiche organolettiche di presentazione / organoleptic characteristics		
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	
Altre informazioni / Other informations		
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>	

Art. NS020
SUGO ALLA SICILIANA
Caratteristiche Merceologiche

Produttore	Ursini S.r.l.
Denominazione Prodotto	SUGO ALLA SICILIANA
Peso Netto	250 g
Peso Lordo	415 g
Volume Netto	250 ml
Codice EAN Prodotto	8053908204126
Codice EAN Cartone (6x250g)	8053908204133
Dimensioni Bottiglia (ØxH)	63 x 138 mm
Categoria prodotto	I Sughi Rossi in Bottiglia

Foto


Descrizione del Prodotto	Sugo pronto con pomodoro, capperi, alici e olive
--------------------------	--

Modalità di Utilizzo	Ideale per condire qualsiasi tipo di pasta
----------------------	--

Ingredienti	pomodori pelati (origine del pomodoro: Italia) 89%, olive in salamoia (olive, acqua sale, acidificanti: acido lattico e acido citrico) 5%, capperi 2%, alici sott'olio (alici , olio di semi di girasole, sale) 2%, aglio, sale, olio extravergine di oliva, prezzemolo.
-------------	---

Allergeni	Pesce
-----------	--------------

Modalità di Conservazione	Il prodotto chiuso si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro un paio di giorni.
---------------------------	--

Shelf-life	36 mesi dalla data di produzione
------------	----------------------------------

Caratteristiche Organolettiche	Aspetto	caratteristico
	Colore	rosso vivo
	Odore	di pomodoro, capperi e alici
	Sapore	di pomodoro, capperi, olive e alici

Caratteristiche Chimico-Fisiche, Microbiologiche e Nutrizionali

Caratteristiche Chimico-Fisiche, Microbiologiche e Nutrizionali			INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 g)	
pH	< 4,4		Valore Energetico	192 kJ
OGM	Assenti	Presenza/Assenza		46 kcal
Pesticidi	Nei limiti di legge		Grassi	2,2 g
Metalli Pesanti	Nei limiti di legge			di cui Acidi Grassi Saturi
Carica Batterica a 30°	< 1000	u.f.c./g	Carboidrati	4,7 g
Salmonella spp.	assente	pres./ass. su 25g		di cui Zuccheri
Listeria Monocytogenes	assente	pres./ass. su 25g	Proteine	1,9 g
Escherichia Coli	<10	u.f.c./g		Sale
Stafilococchi aurei	<10	u.f.c./g		
Bacillus Cereus	<10	u.f.c./g		
Enterobatteri	<10	u.f.c./g		
Lieviti e Muffe	<10	u.f.c./g		
Clostridi Solfito Riduttori	<10	u.f.c./g		

 GRANDI OLI, GRANDI SPECIALITÀ	SPECIFICA PRODOTTO	ALL 01 PRO 01 MAN QUA
	SCHEDA CONFEZIONAMENTO	

Art. NS020	SUGO ALLA SICILIANA
-------------------	----------------------------

Caratteristiche confezione	
Confezione di vendita	Bottiglia in vetro con capsula Twist-Off
Dimensioni Bottiglia (ØxH)	63 x 138 mm
Peso Netto	250 g
Peso Lordo	415 g
Etichettatura	Etichetta frontale, retroetichetta e sigillo di garanzia.

Caratteristiche cartone	
Descrizione	Cartone microtriplo bianco con vespaio interno chiuso con nastro adesivo.
Codice cartone	3
Dimensioni del cartone (LxPxH) in mm	210 x 140 x 150
Codice EAN Cartone (6x250g)	8053908204133
N° di Bottiglie per cartone (pz)	6
Peso di un cartone (kg)	2,8
Codifiche stampate sul cartone:	Tipologia del prodotto, grammatura, lotto, scadenza, barcode e N° di pezzi

Caratteristiche Pallet	
Tipo Pallet	Europallet (120 x 80 cm)
N° cartoni per pallet	341
Cartoni per Strato	31
Numero di Strati	11
N° Bottiglie per Pallet	2046
Dimensione del pallet (LxPxH) in cm	120x80x180 (pedana compresa)
Peso del Pallet (kg)	975

Tipo Pallet	Mezzo Pallet (80 x 60 cm)
N° cartoni per pallet	98
Cartoni per Strato	14
Numero di Strati	7
N° Bottiglie per Pallet	588
Dimensione del pallet (cm) (LxPxH) in cm	80x60x120 (pedana compresa)
Peso del Pallet (kg)	284

*Questo documento è di proprietà della Ursini srl
 Sono vietate distribuzioni e riproduzioni non espressamente autorizzate.
 Il presente documento può subire modifiche o revisioni, pertanto è importante che gli utenti dello stesso si accertino di essere
 in possesso della copia aggiornata. La data di aggiornamento indicata annulla il testo delle precedenti edizioni.*

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>	  Azienda certificata BRC/IFS		

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>	Pralina di cioccolato fondente (cacao: 50% min) con ripieno al cioccolato al latte e alle nocciole e nocciola intera <i>Dark chocolate (cocoa: 50% min) praline with filling milk chocolate and hazelnuts and whole hazelnut</i>
Descrizione - <i>Description</i>	Pralina di cioccolato fondente (cacao: 50% min) con ripieno al cioccolato al latte e alle nocciole e nocciola intera <i>Dark chocolate (cocoa: 50% min) praline with filling milk chocolate and hazelnuts and whole hazelnut</i>
Cliente - <i>Customer</i>	Scheda Tecnica Prodotto <i>Technical Data Sheet</i>

INGREDIENTI – Ingredients

INGREDIENTI: cioccolato fondente (50%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), ripieno al cioccolato al **latte** e alle **nocciole** (43%) (cioccolato al **latte** 29% (pasta di cacao, zucchero, **latte** intero in polvere), grasso vegetale (palmisti, palma, girasole, colza) in proporzione variabile, zucchero, **nocciole** tostate e raffinate (10%), destrosio, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia, **nocciole** intere tostate (7%).

INGREDIENTS: dark chocolate (50%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor), filling **milk** chocolate and **hazelnuts** (43%) (**milk** chocolate 29 % (cocoa mass, sugar, whole **milk** powder), vegetable fat (palm kernel, palm, sunflower, rapeseed) in variable proportions, sugar, toasted and refined **hazelnuts** (10%), dextrose, whole **milk** powder, **whey** powder, skimmed **milk** powder, skimmed cocoa powder, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor, whole toasted **hazelnuts** (7%).

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>	P	Yes
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale - <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</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>	2511kJ - 600 kcal
	Grassi/ <i>Fat</i>	41g
	Di cui acidi grassi saturi/ <i>Of which saturates</i>	24g
	Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	50g
	Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i>	47g
	Proteine/ <i>Protein</i>	6,7g
	Sale/ <i>Salt</i>	0,09g

Dati legali del cioccolato (dir. 2000/36/CE) <i>Legal data chocolate (dir. 2000/36/CE)</i>	Sostanza secca di cacao: 50% nel cioccolato fondente <i>Dry cocoa solids: 50% in dark chocolate</i>
	Mat. Secca cacao sgrassato: 16% nel cioccolato fondente <i>Dry fatfree cocoa solids: 16% 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>			
	Aflatossine - <i>Aflatoxins</i>	Assenti/ <i>absent</i>	Lieviti - <i>Yeast</i>	< 100 ufc/g
	Ocratossine - <i>Ochratoxins</i>	Assenti/ <i>absent</i>	Muffe - <i>Molds</i>	< 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente/ <i>absent</i> in 25 g	Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente/ <i>absent</i> in 25 g	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
	CBT - <i>Total bacterial count</i>	< 5000 ufc/g	Escherichia coli	< 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>
-------------------	--

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Codice:
	"Degustini" - vaso 100g	Rev:
		Data:

Generalità

Denominazione prodotto: varie	Descrizione: varie
Ingredienti: Miele	Peso netto: 100g
Caratteristiche organolettiche: varie	Descrizione processo produttivo: Varie

Dati Analitici

Caratteristiche chimico-fisiche a spedizione (valori min e max in %)	Caratteristiche microbiologiche a spedizione (valori in UFC/g)
Valore energetico medio per 100 g di prodotto (kcal/Kj): 304	
Temperatura di trasporto (°C): max 20°	Temperatura di conservazione(°C): max 20°
Limite di consumo (gg dalla produzione) circa 2 anni	Identificazione lotto di produzione: vari

Packaging

Tipo	Descrizione	Codice EAN	Materiale	Dimensione (mm, L x l x h)	Peso (g)
contenitore primario:	vaso PET e tappo a vite metallico		vaso PET e tappo a vite metallico	D 7,20cm H 3,50cm	20g
contenitore secondario:					
contenitore terziario:					

lingue riportate in etichetta: ITALIANO
n° unità di consumo/cartone: 56

Palletizzazione

tipo pallet	60x40cm	80x60cm
n° cartoni per piano	2	4
n° piani	2	2
n° cartoni/pallet	4	8
n° unità di c./pallet	224	448

Foto unità di consumo



Documento emesso da **Apicoltura Vallera**

Verificato dal RDD

Approvato da DC

Copia firmata per divulgazione informatica o a mezzo fax



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
TARALLINI CACIO E PEPE
TARALLINI – SAVOURY RINGS CHEESE AND BLACK PEPPER

Revisione / Revision 1

20 luglio 2023 / July 20th, 2023

Pagina / Page
1/2



DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>SELLING DENOMINATION</i>	TARALLINI CACIO E PEPE "TERRE DEI TRULLI"	TARALLINI – SAVOURY RINGS CHEESE AND BLACK PEPPER "TERRE DEI TRULLI"
TIPOLOGIA PRODOTTO <i>TYPE OF PRODUCT</i>	PRODOTTO DA FORNO PER CONSUMO DIRETTO	BAKERY PRODUCTS FOR DIRECT CONSUMPTION
CERTIFICAZIONI <i>CERTIFICATIONS</i>	L'AZIENDA È DOTATA DELLE SEGUENTI CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO: GSFS (BRC FOOD), IFS RILASCIATE DA DNV GL, CERTIFICAZIONE BIOLOGICA RILASCIATA DA BIOAGRICERT, CERTIFICAZIONE VEGAN OK, CERTIFICAZIONE HALAL, CERTIFICAZIONE KOSHER.	THE COMPANY HOLDS THE FOLLOWING PRODUCT CERTIFICATIONS: GSFS (BRC FOOD) AND IFS RELEASED BY DNV-GL, ORGANIC CERTIFICATION RELEASED BY BIOAGRICERT, VEGANOK CERTIFICATION, HALAL CERTIFICATION, KOSHER CERTIFICATION.
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	FARINA DI GRANO TENERO "0", SEMOLA DI GRANO DURO, VINO BIANCO, OLIO DI OLIVA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 5%, SALE, MISCELA CACIO E PEPE 3% (FORMAGGIO DISIDRATATO 30% (LATTE, SALE, CAGLIO), AMIDO DI MAIS, AMIDO DI FRUMENTO, SALE, PEPE IN POLVERE, NOCE MOSCATA, AGLIO, ZENZERO IN POLVERE), AROMA NATURALE D'OLIVA.	WHEAT FLOUR, DURUM WHEAT SEMOLINA, WHITE WINE, OLIVE OIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 5%, SALT, CHEESE AND BLACK PEPPER MIX 3% (DEHYDRATED CHEESE 30% (MILK, SALT, RENNET), CORN STARCH, WHEAT STARCH, SALT, PEPPER POWDER, NUTMEG, GARLIC, GINGER POWDER), NATURAL OLIVE FLAVOUR.
CONSERVANTI / PRESERVATIVES	NON CONTIENE CONSERVANTI	NO PRESERVATIVES
COLORANTI / COLOURINGS	NON CONTIENE COLORANTI	NO COLOURINGS
ALLERGENI / ALLERGENS	CONTIENE GLUTINE. PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA, SESAMO, MANDORLE e SENAPE.	CONTAINS GLUTEN. MAY CONTAIN TRACES OF SOYBEANS, SESAME, ALMONDS and MUSTARD.
OGM GMO	L'AZIENDA NON UTILIZZA MATERIE PRIME OTTENUTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	THE COMPANY DOESN'T USE RAW MATERIALS OBTAINED BY GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS.
GRAMMATURE DISPONIBILI <i>AVAILABLE PACK SIZES</i>	200g - 230g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI <i>(per 100g di prodotto)</i> NUTRITION VALUES <i>(per 100g of product)</i>	Energia: 1364 kJ / 326 kcal Grassi: 12 g di cui acidi grassi saturi: 1,5 g Carboidrati: 45 g di cui zuccheri: 0,8 g Fibre: 1,7 g Proteine: 7,9 g Sale: 0,73 g	Energia: 1364 kJ / 326 kcal Fat: 12 g of which saturated fatty acids: 1,5 g Carbohydrates: 45 g of which sugars : 0,8 g Dietary Fiber: 1,7 g Protein: 7,9 g Salt: 0,73 g

20 luglio 2023 /
July 20th, 2023

Data / Date

SERGIO SOVERETO

Il Responsabile Qualità / Quality Manager

MICHELE CASULLI

La Direzione / Direction

Terre dei Trulli_Scheda Tecnica Tarallini Cacio e Pepe rev. 1 (ITA-ENG)



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
TARALLINI CACIO E PEPE
TARALLINI – SAVOURY RINGS CHEESE AND BLACK PEPPER

Revisione / Revision 1

20 luglio 2023 / July 20th, 2023

Pagina / Page
2/2

CARATTERISTICHE E PROCESSO PRODUTTIVO <i>CHARACTERISTICS AND PRODUCTION PROCESS</i>	PRODOTTO DA FORNO REALIZZATO MEDIANTE LENTA MISCELAZIONE DEGLI INGREDIENTI, FORMATURA, BOLLITURA E SUCCESSIVA COTTURA IN FORNO.	BAKERY PRODUCT MADE BY SLOW MIXING OF INGREDIENTS, SHAPING, BOILING AND COOKING IN THE OVEN.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	CONSISTENZA: CROCCANTE E FRIABILE ASPETTO: SUPERFICIE RUVIDA, PASTA FRIABILE A FORMA DI CIAMBELLA COLORE: GIALLO DORATO ODORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO CON CACIO E PEPE SAPORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO CON CACIO E PEPE	CONSISTENCY: CRISP AND CRUMBLY ASPECT: ROUGH SURFACE, CRUMBLY DOUGH IN THE SHAPE OF DONUT. COLOUR: GOLDEN YELLOW SMELL: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS WITH CHEESE AND BLACK PEPPER TASTE: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS WITH CHEESE AND BLACK PEPPER
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE <i>PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ UMIDITÀ MAX 13,5%▪ Aw < 0,70▪ Acrilamide: assente (Reg. CE 2158/2017)▪ Metalli pesanti nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 1881/2008 e smi▪ Residui di antiparassitari nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 396/2005 e smi▪ Micotossine nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 1881/2008 e smi:<ul style="list-style-type: none">○ Aflatossine Totali (somma B1, B2, G1 e G2) < 4 µg/kg○ Aflatossine B1 < 2 µg/kg○ Ocratossina A < 3 µg/kg○ Deossinivalenolo < 500 µg/kg○ Zearalenone < 50 µg/kg	<ul style="list-style-type: none">▪ UMIDITY MAX 13,5%▪ Aw < 0,70▪ Acrylamide: absent (CE Reg. 2158/2017)▪ Heavy metals within legal limits required by EC Reg. 1881/2008 and subsequent.▪ Pesticide residues within legal limits required by EC Reg. 396/2005 and subsequent.▪ Micotoxins within legal limits required by EC Reg. 1881/2008 and subsequent:<ul style="list-style-type: none">○ Total Aflatoxins (sum B1, B2, G1 and G2) < 4 µg/kg○ Aflatoxins B1 < 2 µg/kg○ Ochratoxin A < 3 µg/kg○ Deoxynivalenol < 500 µg/kg○ Zearalenone < 50 µg/kg
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE <i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ CBT a 32° C < 1000 CFU/g▪ Coliformi < 10 CFU/g▪ Escherichia Coli < 10 CFU/g▪ Staphylococcus Aureus < 10 CFU/g▪ Listeria Monocitogenes = assente in 25 g▪ Salmonella spp = assente in 25 g▪ Bacillus Cereus < 10 CFU/g▪ Lieviti < 10 CFU/g▪ Muffe < 10 CFU/g	<ul style="list-style-type: none">▪ CBT at 32° C < 1000 CFU/g▪ Coliforms < 10 CFU/g▪ Escherichia Coli < 10 CFU/g▪ Staphylococcus Aureus < 10 CFU/g▪ Listeria Monocitogenes < absent in 25 g▪ Salmonella spp absent in 25 g▪ Bacillus Cereus < 10 CFU/g▪ Yeast < 10 CFU/g▪ Mold < 10 CFU/g
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING</i>	FILM STAMPATO IN CARTA KRAFT BIANCO MONOLUCIDO, COMPOSTO DA PPCOEX, CONFORME ALLA NORMATIVA DI ALIMENTARIETA' DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (D.M.21.03.1973; REG. CE 1935/2006; REG. UE 1245/2020). SIGILLATO CON SALDATURA A CALORE	MONOGLOSS KRAFT WHITE PAPER PRINTED FILM MADE OF PPCOEX, IN COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY LAW OF MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD (M.D. 21.03.1973; EC REG. 1935/2006, EU REG. 1245/2020). SEALED BY HEAT SEALING.
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO <i>SECONDARY PACKAGING</i>	CARTONE (400x250x204 mm)	CARTON BOX (400x250x204 mm)
DATA DI SCADENZA <i>SHELF LIFE</i>	12 MESI NEL RISPETTO DELLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SOTTO INDICATE	12 MONTHS IN ACCORDANCE WITH THE CONSERVATION METHODS BELOW
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE <i>STORING SUGGESTIONS</i>	CONSERVARE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE DIRETTE, AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 28°C (AMBIENTE).	KEEP THE PRODUCT IN A COOL AND DRY ENVIRONMENT, AWAY FROM HEAT SOURCES, AT A TEMPERATURE NOT EXCEEDING 28°C.
MODALITÀ DI TRASPORTO <i>TRANSPORT</i>	TRASPORTARE IL PRODOTTO IN AMBIENTE FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE DIRETTE, PREFERIBILMENTE AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 28°C (AMBIENTE).	CARRY THE PRODUCT IN A COOL AND DRY ENVIRONMENT, AWAY FROM HEAT SOURCES, AT A TEMPERATURE NOT EXCEEDING 28°C.

20 luglio 2023 /
July 20th, 2023

Data / Date

SERGIO SOVERETO

Il Responsabile Qualità / Quality Manager

MICHELE CASULLI

La Direzione / Direction

Terre dei Trulli_Scheda Tecnica Tarallini Cacio e Pepe rev. 1 (ITA-ENG)



SCHEDA TECNICA Monnalisa Rigatino

Rev.10 del 30/01/20

Codice Ean 13: 269836

Codice prodotto	Imballaggio primario	Codice Ean 128	Intrastat
ML007	Sfuso intero	98016625000146	04069063
MLV07	Sottovuoto	98016625000153	04069063

Caratteristiche commerciali

Peso intero	Circa 0.5 kg		
Dimensioni pezzo intero	Altezza: 8 cm	Diametro:10 cm	

Etichettatura

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio. Trattamento di superficie: conservanti: E235, E202	
Shelf life	6 mesi	
Temperatura di conservazione	in luogo fresco, a T<+14°C	
Crosta non edibile		
Allergeni	latte e derivati. Rif. Allegato 2, Regolamento UE 1169/2011	
Ogm	assenti Rif. Reg.1829/2003/CE e 1830/2003/CE	
Origine del latte	Italia	

Rintracciabilità/Modalità di espressione del lotto: codice articolo XX data di produzione espressa in GGMMAA- lotto: XXGGMMAA

Imballaggio

Codice	Pezzi per cassa	Casse per strato	Strati per pallet
ML007-MLV07	9	6	6

Caratteristiche produttive

Pastorizzazione del latte di pecora a 72°C per 30 “; raffreddamento a 32-35°C; aggiunta dei fermenti e sosta di fermentazione; aggiunta caglio e coagulazione; rottura della cagliata, scarico negli stampi, stufatura, salatura in salamoia, asciugatura in cella a 6-8°C, trattamento superficiale e stagionatura in cella a 8°C per 30-60 giorni

Caratteristiche organolettiche

Formaggio ottenuto con latte fresco pastorizzato di pecora, lavorato con metodi tradizionali con aggiunta di fermenti selezionati. Si tratta di un pecorino dolce, dal sapore delicato, aromatico.

Destinazione d'uso

Genere di largo consumo; il prodotto non è tuttavia consigliato alle persone intolleranti o allergiche al latte/lattosio

Riconoscimento aziendale e certificazione

Bollo CE	IT 09 35 CE
Certificazioni aziendali	Numero registrazione
BRC	P2425
IFS	P2424



SCHEDA TECNICA Monnalisa Rigatino

Rev.10 del 30/01/20

Parametri micro-biologici e chimico-fisici

Valori nutrizionali	Kcal:397	Kj: 1645
----------------------------	----------	----------

Dati microbiologici	Parametri	Unità di misura	Valori
	E. coli	U.F.C./gr	< 100
	Stafilococchi coagulasi positivi	U.F.C./gr	< 100
	Salmonella spp.	in 25 gr	ASSENTI (ABSENT)
Listeria monocytogenes	in 25 gr	ASSENTI (ABSENT)	

Parametri	Unità di misura	Valori
Grassi	g/100g	33
di cui Acidi Grassi Saturi	g/100g	22
Proteine	g/100g	23
Carboidrati	g/100g	1,8
Zuccheri	g/100g	1,8
Sale	g/100g	1,6

Tabella allergeni

Dichiarazione allergeni	Presente	Possibile presenza	Assente
1. Cereali contenenti glutine			X
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.			X
3. Uova e prodotti a base di uova.			X
4. Pesce e prodotti a base di pesce			X
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.			X
6. Soia e prodotti a base di soia			X
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
8. Frutta a guscio, mandorle nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland , e prodotti derivati			X
9. Sedano e prodotti a base di sedano.			X
10. Senape e prodotti a base di senape.			X
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.			X
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l			X
13. Lupini e prodotti a base di lupini.			X
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.			X



SCHEDA TECNICA
Monnalisa Rigatino

Rev.10 del 30/01/20