



CANTINE G. S. BERNABEI



Cesto Ovale Grigio

Panettone Classico Loison kg.1-Torrone Friabile Nocciole Antica Torroneria Piemontese gr.100-
Pasta di Gragnano Ducato di Amalfi gr.500-Sacchetto juta Riso Carnaroli Zangirolami gr.500-Busta
Boule Cioccolatini Maxtris gr.156-Sacchetto Caramelle agrumi Perle di Sole gr.200-Vaso Mandorle
Caramellate Annese gr.200-Vaso Sugo alle Olive Ursini gr.250-Lugana Ca Maiol cl.0.75-Scatola
Pasticcini assortiti gr.200- Scatola 20 filtri The Verde-Spumante Bibi Rosè Cantine Bernabei
cl.0.75(**Contiene Solfiti**).

Panettone Classico

Data/Date: 01/06/2024
Responsabile/Person in charge:
Ing. Sara Pozzerle

Linea Line Ligne
Tuttigiorni
Collezione Collection
Astucci

COD: 907

PESO/WEIGHT/POIDS: 1000g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del panettone alto e la superficie con la caratteristica scarpatura. La pasta, di colore giallo, è arricchita con uvetta Sultanina e scorze di arancia di Sicilia.

Naturally leavened cake with the typical shape of a high panettone and the surface with the characteristic scarp. The yellow-coloured dough is enriched with Sultanina sultanas and Sicilian orange peel.

Gâteau au levain naturel avec forme typique du panettone haut et avec la surface caractéristique. La pâte jaune est enrichie de raisins secs et d'écorces d'orange sicilienne.

Il prodotto è inserito in un sacchetto in polipropilene logato e chiuso con una fascetta in alluminio. La grafica dell'astuccio, in cartoncino teso, racconta, attraverso cartoline della tradizione natalizia, le immagini gioiose del secolo scorso.

The product is packaged in a branded polypropylene bag and closed by an aluminum band. The print of cardboard box tells, with postcards of Christmas tradition, about joyful images of last century.

Le produit est placé dans un sachet en polypropylène portant un logo et fermé par un lien en aluminium. Le graphisme du coffret, en carton épais, retrace les images joyeuses du siècle dernier à travers les traditionnelles cartes de Noël.

Farina di GRANO tenero tipo "0", UOVA fresche da allevamento a terra, Uva sultanina (13%), Zucchero, Burro (LATTE) (9%), Scorze di "Arance di Sicilia" candite (9%) [Scorzoni di arancia (52%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo concentrato di limone], Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Zucchero Invertito, Sale, Aromi naturali

WHEAT flour, Fresh EGGS raised on the ground, Sultana raisins (13%), Sugar, Butter (MILK) (9%), Candied "Oranges from Sicily" peels (9%) [Orange peels (52%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Concentrated lemon juice], Natural sourdough yeast (WHEAT), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Inverted Sugar, Salt, Natural flavors

Farine de BLÉ, OEUFs frais élevés au sol, Raisins secs (13%), Sucre, Beurre (LAIT) (9%), Écorces de "orange de Sicily" confités (9%) [Écorces d'orange (52%), Sirop de glucose-fructose, Sucre, Jus de citron concentré], Levure naturelle (BLÉ), Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale, Jaune d'OEUFs frais élevé au sol en Italie, Sucre inverti, Sel, Arômes naturels

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 Classico

Linea Line Ligne	Tuttigiorni	Collezione Collection Collection	Astucci
------------------------	-------------	----------------------------------------	---------

COD: 907

PESO/WEIGHT/POIDS: 1000g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

TABELLE NUTRIZIONALI - NUTRITION TABLES - TABLEAUX NUTRITIONNELS

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DÉCLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMA- CION NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g	Per 80 g*	%RI**
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ENERGIE	1562Kj 373Kcal	1250Kj 299Kcal	15%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	14g	11g	16%
di cui Saturati · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetzuren	8.1g	6.5g	32%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	54g	43g	17%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	30g	24g	26%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	1.7g	1.3g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTÉINES EIWEISS · PROTEINA · EWITTEN	7.0g	5.6g	11%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.65g	0.52g	9%

*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: 13		
Serving size: 1 Slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1250kJ	1562kJ
Protein	5.6g	7.0g
Fat, total	11g	14g
- saturated	6.5g	8.1g
Carbohydrate	43g	54g
sugar	24g	30g
Sodium	210mg	260.4mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
13 Servings per container	
Serving size 1 Slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories 300	
% Daily Value*	
Total Fat 11g	14%
Saturated Fat 6g	32%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 100mg	34%
Sodium 210mg	9%
Total Carbohydrate 43g	16%
Dietary Fibers 1g	4%
Total Sugars 24g	
Includes 14g Added Sugars	27%
Protein 6g	
Vitamin D 0.1mcg	0%
Calcium 10mg	1%
Iron 0.5mg	3%
Potassium 50mg	1%

*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		%	
Calories 300		% Daily Value*	
% Daily Value*		% Valeur Quotidienne*	
Fat / Lipides 11g	14%	Fat / Lipides 11g	15%
Saturated / Saturés 6g	32%	Saturated / Saturés 6g	32%
+ Trans / Trans 0g		+ Trans / Trans 0g	
Carbohydrate / Glucides 43g		Carbohydrate / Glucides 43g	
Fibre / Fibres 1g	4%	Fibre / Fibres 1g	4%
Sugars / Sucres 24g	24%	Sugars / Sucres 24g	24%
Protein / Protéines 6g		Protein / Protéines 6g	
Cholesterol / Cholestérol 100mg		Cholesterol / Cholestérol 100mg	
Sodium 210mg	9%	Sodium 210mg	9%
Potassium 50mg	1%	Potassium 50mg	1%
Calcium 10mg	1%	Calcium 10mg	1%
Iron / Fer 0.5mg	3%	Iron / Fer 0.5mg	3%

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

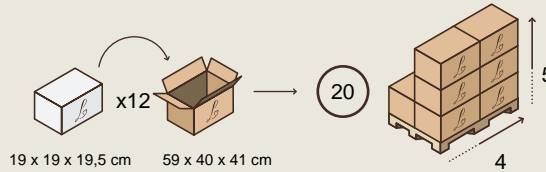
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS
CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES

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
0799729000544

CASE-BARCODE
(01)10799729000541

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 - info@torrone.it



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>	



SCHEMA TECNICA

Denominazione: **Carnaroli**

Specie: Oryza sativa
Genealogia: vialone X lencino
Gruppo: Japonica
Cariosside: - Colore pericarpo: bianco
- lunghezza: mm 6,8
- larghezza: mm 3,0
- rapporto lunghezza-larghezza : 2,3

Origine: Italia

Valori nutrizionali: Valore energetico 340 kcal / 1442 kJ
Grassi 0,4 g
di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati 76 g
di cui zuccheri 0,3 g
Fibre 1,0 g
Proteine 7,5 g
Sale 0g

Tempo di cottura: 18 minuti

Ideale per: Ha un'ottima tenuta di cottura, adatto per risotti pregiati.
Il riso Carnaroli è considerato uno dei migliori risi italiani.

Analisi microbiologiche / Microbiological analysis

Conta microbica a 30°C / Total
aerobic plate count 1100 cfu/g

Coliformi totali / Coliforms <10 cfu/g

Muffe / Cl.perfringens <10 cfu/g

Lieviti / B.cereus <10 cfu/g

MOON LATTE

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>	<i>Pralina di cioccolato al latte (cacao: 32% min) con ripieno al cioccolato al latte</i> <i>Milk chocolate (cocoa: 32% min) praline with filling of milk chocolate</i>
Descrizione - <i>Description</i>	<i>Pralina di cioccolato al latte (cacao: 32% min) con ripieno al cioccolato al latte</i> <i>Milk chocolate (cocoa: 32% min) praline with filling of milk chocolate</i>
Cliente - <i>Customer</i>	Scheda Tecnica Prodotto <i>Technical Data Sheet</i>

INGREDIENTI – Ingredients

INGREDIENTI: cioccolato al latte (50%) (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), ripieno al cioccolato al latte (50%) (cioccolato al latte 29% (pasta di cacao, zucchero, latte intero in polvere), grasso vegetale (palmisti, palma, girasole, colza) in proporzione variabile, zucchero, 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).

INGREDIENTS: milk chocolate (50%) (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla aroma), filling with milk chocolate (50%) (milk chocolate 29% (cocoa mass, sugar, whole milk powder), vegetable fat (palm kernel, palm, sunflower, rapeseed) in variable proportions; sugar, dextrose, whole milk powder, whey powder, skimmed milk powder, skimmed cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor).

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 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>	kJ 2393 - 572kcal	
	Grassi/ <i>Fat</i>	33g	
	Di cui acidi grassi saturi/ <i>Of which saturates</i>	25g	
	Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	50g	
	Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i>	49g	
	Proteine/ <i>Protein</i>	5,5g	
	Sale/ <i>Salt</i>	0,19g	

Dati legali del cioccolato (dir. 2000/36/CE) <i>Legal data chocolate (dir. 2000/36/CE)</i>	Sostanza secca di cacao: 32% nel cioccolato al latte <i>Dry cocoa solids: 32% in milk chocolate</i>
	Mat. Secca cacao sgrassato: 3% nel cioccolato al latte <i>Dry fatfree cocoa solids: 3% in milk chocolate</i>
	Sostanza secca lattica: 21,1% nel cioccolato al latte <i>Dry milk solids: 21,1% in milk chocolate</i>
	Materia grassa lattica: 5,6% nel cioccolato al latte <i>Milkfat: 5,6% in milk 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 - Aflatoxins	Assenti/ <i>absent</i>	Lieviti - Yeast	< 100 ufc/g
	Ocratossine - Ochratoxins	Assenti/ <i>absent</i>	Muffe - Molds	< 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 - Total bacterial count	< 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>
-------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



PAPILLON SRL
 Via G. GALILEI , N° 4-8
 80027 FRATTAMAGGIORE (NA)
 Tel: +39-081-8806767
 Fax +39-081-8805623
 e-mail: info@papillonsrl.it

UPDATE: 19 April 2023

SKU / Unità di vendita

PRODUCT NAME / nome prodotto	Lemon and orange candies / Caramelle al limone e al gusto di arancia
BRAND NAME / nome brand	Perle di Sole
PRODUCT CODE / codice articolo	PAP1180
EAN CODE / codice EAN	8010746117063
NET WEIGHT / peso netto	200 gr
INGREDIENTS* / Ingredienti	<p>sugar; glucose syrup; acidifying agents: citric acid (E330); dextrose; acidifying agent: malic acid (E296); "Limone Costa d'Amalfi" P.G.I. essential oil (0,10%), min. weight ratio: 500g/kg; natural orange flavor (0.10%). Coloring: curcumin (E100), paprika extract (E160c).</p> <p>zucchero; sciroppo di glucosio; acidificante: acido citrico (E330); destrosio; acidificante: acido malico (E296);olio essenziale di "Limone Costa d'Amalfi" I.G.P (0,10%), rapporto ponderale min. : 500g/kg; aroma naturale di arancia (0,10%); Coloranti: curcumina (E100); estratto di paprika (E160c).</p>
SHELF LIFE / Vita del prodotto	36 months / 36 mesi
STORAGE / Stoccaggio	Store in a cool and dry place away from heat sources and direct sunlight / Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dai raggi diretti del sole.
CLAIMS / dichiarazioni	Not contain GMO; Gluten Free; Allergen Free; Suitable for Halal / Non contiene OGM; Non contiene glutine; Non contiene allergeni; Adatto per Halal
PACKAGING TYPE / tipo packaging	Transparent cellophane bag with cardboard (see picture) / Sacchetto di cellophane trasparente con cartone (vedi foto).
ENVIRONMENTAL LABEL / Etichetta ambientale	<p>Box : PAP-20 : Paper / Espositore : PAP-20 : Carta; Perle di Sole Tag : PAP-22 : Paper / Tag Perle di Sole : PAP-22 : Carta; Primary wrap : PET-01 : Plastic / Incarto Primario : PET-01 : Plastica Secondary wrap: PP-05 : Plastic / Incarto secondario : PP-05 : Plastica; Metal seal (if present): FE-40 : Metals / Sigillo in metallo (se presente) : FE-40 : Metalli; Perle di Sole cap: PAP21/C-PAP81 : Paper / Cavallotto Perle di Sole : PAP-21/C-PAP81 : Carta;</p> <p>Separate collection - Check the provisions of your municipality / Raccolta differenziata – Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>
PACKAGING SIZE / dimensione packaging	cm 19 height / 9 length / 4.5 depth (cm 19 altezza / 9 lunghezza /4,5 profondità)
LABEL FORMAT / formato etichetta	EU format, ITA and ENG language / Formato UE, lingua italiana e inglese

***Ingredients, label format and claims are compliant to the EU regulation food**

Espositore / Espositore

TYPE / tipologia	Standard Perle di Sole
NUMBER PIECES / numero pezzi	15 pcs
GROSS WEIGHT / peso Lordo	Approx. 3,3Kg
EAN code / codice EAN	8010746117131
LABEL FORMAT / formato etichetta	Same as SKU / come riportato su unità di vendita.

EU - NUTRITION FACTS 100 g	
Energy	1520kj/357kcal
Fat	0g
of which saturated	0g
Carbohydrates	89,4g
of which sugars	75,8g
Fiber	0g
Proteins	0g
Salt	0g





SCHEDA TECNICA MANDORLE ZUCCHERATE

NOME COMMERCIALE

MANDORLE ZUCCHERATE

INGREDIENTI

MANDORLE DOLCI SGUSCIATE (56,6g)*, ZUCCHERO (47,1g)

ALLERGENI

PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO IN CUI VENGONO UTILIZZATI GLUTINE, UOVA, PESCE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SOLFITI. **ALLERGENI PRESENTI: FRUTTA A GUSCIO**

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA	2334 Kj / 558 kcal
GRASSI	30 g
di cui saturi	2,2 g
CARBOIDRATI	60 g
di cui zuccheri	52 g
PROTEINE	12 g
FIBRE ALIMENTARI	0 g
SALE	0 g

ZONA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO

QUESTO PRODOTTO E' COLTIVATO, LAVORATO E CONFEZIONATO IN ITALIA.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE: C.DA MACCHIA DI CASA, 355- MONOPOLI (BA)

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE

CONSERVARE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.

IL PRODOTTO INTEGRO E CHIUSO ERMETICAMENTE HA DURATA DI 8 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

Art. NS002
SUGO ALLE OLIVE
Caratteristiche Merceologiche

Produttore	Ursini S.r.l.
Denominazione Prodotto	SUGO ALLE OLIVE
Peso Netto	250 g
Peso Lordo	415 g
Volume Netto	250 ml
Codice EAN Prodotto	8053908203716
Codice EAN Cartone (6x250g)	8032615711042
Dimensioni Bottiglia (ØxH)	63 x 138 mm
Categoria prodotto	I Sughetti Rossi in Bottiglia

Foto


Descrizione del Prodotto	Sugo pronto con pomodoro e olive in olio extravergine di oliva
--------------------------	----------------------------------------------------------------

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

Ingredienti	Pomodori pelati (origine del pomodoro: Italia) 85%, olive in salamoia (olive, acqua sale, acidificanti: acido lattico e acido citrico) 10%, olio extravergine di oliva 1%, basilico, prezzemolo, sale, aglio, cipolla.
-------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Allergeni	Può contenere lupini .
-----------	-------------------------------

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 intenso
	Odore	Di pomodoro, olive e olio extravergine di oliva
	Sapore	Di pomodoro, olive e olio extravergine di oliva

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	259 kJ
OGM	Assenti	Presenza/Assenza		61 kcal
Pesticidi	Nei limiti di legge		Grassi	2,1 g
Metalli Pesanti	Nei limiti di legge			di cui Acidi Grassi Saturi
Carica Batterica a 30°	< 1000	u.f.c./g	Carboidrati	9,5 g
Salmonella spp.	assente	pres./ass. su 25g		di cui Zuccheri
Listeria Monocytogenes	assente	pres./ass. su 25g	Proteine	1,2 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		

Data di aggiornamento:


25/02/2020

 Elaborato e controllato da **RGQ e RHACCP**

Giovanni Di Cecco

 Approvato da **RDIR**

G. Stancampiano

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

Art. NS002	SUGO ALLE OLIVE
-------------------	------------------------

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)	8032615711042
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.*



DATA SHEET

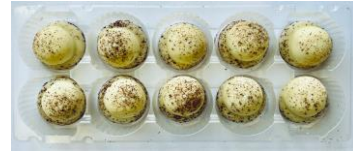
95g Desobry perles vanille
009500100

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

White chocolate 39 % (sugar, cocoa butter, whole milk powder, emulsifier : soya lecithin, natural vanilla flavour), sugar, vegetable fats (palm, copra, palm kernel), wheat flour, whole milk powder, whey (milk), rice flour, coconut, chocolate powder (sugar, cocoa mass, fat reduced cocoa powder, natural vanilla flavour), natural Bourbon vanilla extract from Madagascar 0,5 %, rapeseed oil, free range eggs, spent vanilla seeds, salt, raising agents (sodium carbonates, diphosphates). Contains : gluten, eggs, soya, milk. May contain traces of nuts (hazelnuts, almonds). Store in a cool, dry place.

NUTRITION FACTS 100G

Energy:	2299	Kj
	554	Kcal
Total FAT	34	g
Saturated fat	20,2	g
Total carbohydrate	57,7	g
sugars	49,8	g
Diatery Fiber	0,5	g
Proteins	4,1	g
Salt	0,33	g

English Tea Shop UK LTD
 Unit 6,
 Abbey Road Business Centre,
 Abbey Road, Pity Me,
 County Durham,
 DH1 5JZ
 e: info@etsteas.co.uk
 w: www.etsteas.co.uk



SPECIFICATION

Product Name	Organic & Fairtrade Earl Grey
Style Number	029144

Product Specifications			
Ingredients (Country of Origin of raw materials)	Organic Black tea (Sri Lanka) Natural Bergamot flavour(German)		
Weight of Tea in bag	2 g		
Weight of tea in box	40 g		
Number of tea bags	20		
Tests required	Test method	Specification	Permissible variation
Tea Colour	Organoleptic	Light Red	Yes
Tea Odour	Organoleptic	Bergamot	Yes
Tea Taste	Organoleptic	Bergamot	Yes
Particle size/viscosity	Sieve	1-2mm	None
Organic compliance	Documentation	EU No-C804067 USDA NOP No- C804067NOP	None
BBD/Expiry	Stability test	3 years	None

Label requirements	
Label applier SA approved	Yes
Soil Association Organic Certification	Yes (Ref-CU804067)
USDA NOP organic certification (Certified by SA Certification UK Ltd)	Yes (Ref-CU804067)
F L O Fairtrade Certification	Yes (Ref-F L O ID 18177)
Special instructions	BBD and Batch printed on Base of carton
Inner code	680275029144
Master Code	20680275029148
Language	English (Ingredients In English, CZech, German,French, Dutch, Portuguese, Spanish and Danish)

Art work approval	
Art work location	Graphic Designer I-MAC
Art work image	

Current version	2013/01
Date of change	
Reason for change	

Specification Prepared by	L. R. Reshan
Position	Junior Executive -TEA
Date	2013/06/01

Specification Approved by	C. Sampath Amarasena
Position	General Manager-Tea/Tea Value Addition
Date	2013/06/01