



CANTINE G. S. BERNABEI



Sacco Velluto Babbo Natale

Panettone Classico Loison kg.1-Torrone Friabile Nocciole Antica Torroneria Piemontese gr.100-
Spumante Couvee 47 Anno Domini cl.0.75(**Contiene Solfiti**)-Scatola Biscotti Ricoperti di Cioccolato
gr.95-Busta Boule Cioccolatini Maxtris gr.156.



PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

PANETTONE CLASSICO

PESO / Weight / Poids 1000g - 2 lb 3 1/4 oz (35.25 oz)

DESCRIZIONE / Description

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 product, with the typical high shape of panettone, and the surface is cutted with a typical cross cut. The yellow dough is enriched with Sultana Raisin and orange peel from Sicily.

INGREDIENTI / Ingredients / Ingrédients

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, Zucchero invertito, Sale*, Aromi naturali

WHEAT flour, Fresh EGGS raised on the ground, Sultana raisin (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, Inverted sugar, Salt, Natural flavors*

ALLERGENI / Allergens / Allergènes

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

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

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life / Limite d'utilisation

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 9 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 9 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement / Déclaration OGM

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 do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Nutrition Facts

13 Servings per container
Serving size 1 SLICE (80g)

Amount Per Serving

Calories 290

		% Daily Value*
Total Fat	11g	17%
Saturated Fat	6g	32%
Trans Fat	0g	
Cholesterol	100mg	34%
Sodium	210mg	9%
Total Carbohydrate	43g	16%
Dietary Fibers	1g	5%
Total Sugars	24g	
Includes	14g Added Sugars	27%
Protein	6g	
Vitamin D	0,1mcg	0%
Calcium	10mg	0%
Iron	0,5mg	2%
Potassium	50mg	2%

* 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.

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1 slice (80g)
pour 1 tranche (80g)

Calories 290

% Daily Value*
% valeur quotidienne*

		% Daily Value*
Fat / Lipides	11g	15%
Saturated / saturés	6g	32%
+ Trans / trans	0g	
Carbohydrate / Glucides	43g	
Fibre / Fibres	1g	5%
Sugars / Sucres	24g	24%
Protein / Protéines	6g	
Cholesterol / Cholestérol	100mg	
Sodium	210mg	9%
Potassium	50mg	1%
Calcium	10mg	1%
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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE • NUTRITION DECLARATION • DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	Per 100 g	
	80g*	%**
VALORE ENERGETICO • ENERGY • ÉNERGIE	1533kJ/365kcal	1226kJ/292kcal 15%
GRASSI • FAT • MATIÈRES GRASSES	14g	11g 16%
di cui saturi • of which Saturates • dont acides gras saturés	8,1g	6,5g 32%
CARBOIDRATI • CARBOHYDRATE • GLUCIDES	54g	43g 17%
di cui zuccheri • of which Sugars • dont sucres	30g	24g 26%
FIBRE ALIMENTARI • FIBRE • FIBRES ALIMENTAIRES	1,7g	1,3g
PROTEINE • PROTEIN • PROTÉINES	7g	5,6g 11%
SALE • SALT • SEL	0,65g	0,52g 9%

* peso di una porzione • *service size • * poids d'une portion
**% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) • **% reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal) • **RI = Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal)

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 13		
Serving size: 1 Slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1226kJ	1533kJ
Protein	5,6g	7g
Fat, total	11g	14g
- saturated	6,5g	8,1g
Carbohydrate	43g	54g
sugars	24g	30g
Sodium	210mg	260,5mg

Rev. 00

Data / Date / Date: 16/09/2020

Il responsabile / Person in charge / Responsable: Dr. Laura Carlesso

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

Loison PASTICCERI DAL 1938

S.S. Pasubio, 6 · 36030 COSTABISSARA (VI) · Italy

+39 0444 557 844 · +39 0444 557 869 · loison@loison.com · www.loison.com

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





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

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>
-------------------	--