



CANTINE G. S. BERNABEI



Borsa Stoffa

Panettone Classico Royal Loison gr.500-Mandorlato di Cologna Veneta Garzotto gr.90-Prosecco Rosè Conca D'oro cl.0.75(**Contiene Solfiti**)-Latta Biscotti al Burro gr.150-Scatola Spaghetti di Gagnano Ducato di Amalfi gr.500-Bottiglia Sugo alla Marinara Ursini gr.250-Busta Boule Cioccolatini Maxtris gr.156-Sacchetto Drops alla Frutta Perle di Sole gr.100-Tavoletta di Cioccolato Nocciolato Maxtris gr.100.



PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

PANETTONE CLASSICO

PESO / Weight / Poids 500g - 1 lb 1 3/5 oz (17.64 oz)

DESCRIZIONE / Description

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

Naturally leavened product, with the typical shape of panettone, and the surface is cutted with a typical cross cut. The yellow dough is enriched with orange peel from Sicily, citron from Calabria and Sultana raisin.

INGREDIENTI / Ingredients / Ingrédients

Farina di GRANO tenero tipo "0", UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Uva sultanina (16%), Burro (LATTE), Zucchero, Scorze di "arance di Sicilia" e "cedro di Diamante-Calabria" candite (8%) [Scorzoni di arancia e cedro in proporzioni variabili (53%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo concentrato di limone], Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Zucchero invertito, Sale, Burro di cacao, Aromi naturali

WHEAT flour, Fresh EGGS raised on the ground in Italy, Sultana raisin (16%), Butter (MILK), Sugar, Candied "oranges from Sicily" and "citron from Calabria" peels (8%) [Orange e citron peels in varying proportion (53%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Concentrated lemon juice], Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Inverted sugar, Salt, Cocoa butter, 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

6 Servings per container

Serving size 1 SLICE (80g)

Amount Per Serving

Calories 300

	% Daily Value*
Total Fat 13g	19%
Saturated Fat 7g	37%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 130mg	44%
Sodium 200mg	9%
Total Carbohydrate 41g	15%
Dietary Fibers 1g	4%
Total Sugars 23g	
Includes 12g Added Sugars	23%
Protein 6g	
Vitamin D 0,1mcg	0%
Calcium 20mg	2%
Iron 0,5mg	2%
Potassium 60mg	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 300 % Daily Value*

	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 13g	17%
Saturated / saturés 7g	37%
+ Trans / trans 0g	
Carbohydrate / Glucides 41g	
Fibre / Fibres 1g	4%
Sugars / Sucres 23g	23%
Protein / Protéines 6g	
Cholesterol / Cholestérol 130mg	
Sodium 200mg	9%
Potassium 50mg	1%
Calcium 20mg	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	1567kJ/374kcal	1253kJ/299kcal 15%
GRASSI • FAT • MATIÈRES GRASSES	16g	13g 18%
di cui saturi • of which Saturates • dont acides gras saturés	9,2g	7,4g 37%
CARBOIDRATI • CARBOHYDRATE • GLUCIDES	51g	41g 16%
di cui zuccheri • of which Sugars • dont sucres	29g	23g 25%
FIBRE ALIMENTARI • FIBRE • FIBRES ALIMENTAIRES	1,6g	1,3g
PROTEINE • PROTEIN • PROTÉINES	7,4g	5,9g 12%
SALE • SALT • SEL	0,62g	0,5g 8%

*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 6

Serving size: 1 Slice (80g)

	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1253kJ	1567kJ
Protein	5,9g	7,4g
Fat, total	13g	16g
- saturated	7,4g	9,2g
Carbohydrate	41g	51g
sugars	23g	29g
Sodium	200mg	249,6mg

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



Garzotto Rocco & Figlio s.r.l.



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

www.garzottorocco.com
e-mail: garzottorocco@garzottorocco.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO cod. C1 Stecca in cellophane Mand. classico gr.100 netto

- 1) Denominazione di vendita
- 2) Marchio
- 3) Cod. EAN
- 4) Forma e dimensioni del prodotto
- 5) Colore
- 6) Sapore
- 7) Consistenza
- 8) Odore
- 9) Caratteristiche nutrizionali
- 10) Peso netto
- 11) Tipo e materiale di confezionamento
- 12) Modalità di confezionamento
- 13) Lotto
- 14) Self Life (conservabilità)
- 15) Modalità di conservazione
- 16) Modalità di trasporto
- 17) Numero di confezioni per collo
- 18) Tipo di materiale per collo
- 19) Etichettatura
- 20) Data scadenza

Scatola Mandorlato Classico
Garzotto Rocco & Figlio srl
8033254060355
Stecca
Paglierino
Dolce
Friabile
Gradevole
///
gr. 100
Cellophane
Cellophane termosaldato + cartone
Impresso sul cartone
1 anno circa
Luogo fresco ed asciutto
Con nostro mezzo / corriere
Confezioni da 30/100 pz
Cartone
Impressa su ogni singola confezione
Impressa su ogni singola confezione



Produttore Jacobsen

Ingredienti Farina di FRUMENTO , zucchero, grassi vegetali (olio di palma, olio di colza), BURRO 2,5%, cocco disidratato, aroma naturale, sale, destrosio, lievito (bicarbonato di ammonio)aroma naturale di vaniglia

Diverse varianti di confezioni

Valori
Nutrizionali

Valori medi per gr. 100 di prodotto:

Energia 477 kcal

Grassi gr. 23

di cui saturi gr. 11

Carboidrati gr. 62

di cui zuccheri gr. 25

Proteine gr. 5,2

Sale gr. 0,27



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>	

ursini



SUGO ALLA MARINARA 250gr

Sugo pronto con pomodoro e origano in olio extravergine di oliva. Riproponiamo il meglio della nostra tradizione con tutta la ricchezza che solo la semplicità può offrire in cucina.

Ingredienti:

Pomodori pelati 95%, olio extravergine di oliva 1%, prezzemolo, cipolla, basilico, aglio, sale, origano 0,05%, pepe nero.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g

Valore energetico	629 kJ/152 kcal
Grassi	13 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	2,3 g
Carboidrati	5,7 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,7 g
Proteine	3,2 g
Sale	2,7 g

DATI AZIENDALI - company details

Produttore - <i>Manufacturer</i>	Italiana Confetti Srl		
Sede Legale - <i>Registered office</i>	Via Monte, 6 – 80049 Somma Vesuviana (NA)		
Stabilimento di produzione - <i>Manufacturing factory</i>	Via Cerqua Sant'Antonio – 80030 Scisciano (NA) Tel.: 0818442899	e-mail: info@confettiprisco.it	
Contatti - <i>Contacts</i>	Tel.: 0818442899 – Fax 0818442366	www.confettiprisco.it	e-mail: assicurazionequalita@confettiprisco.it
Certificazioni - <i>Certifications</i>	  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 fondente (cacao: 70% min) con ripieno al cioccolato</i> <i>Dark chocolate (cocoa: 70% min) praline with filling chocolate</i>
Descrizione - <i>Description</i>	<i>Pralina di cioccolato fondente (cacao: 70% min) con ripieno al cioccolato</i> <i>Dark chocolate (cocoa: 70% min) praline with filling chocolate</i>
Cliente - <i>Customer</i>	Scheda Tecnica Prodotto <i>Technical Data Sheet</i>

INGREDIENTI – Ingredients

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

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

ALLERGENI – Allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Presenti nello stabilimento <i>Substances or products causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Present in the establishment</i>	Presenza/Assenza nel prodotto finito <i>Presence/Absence in the finished product</i>	Possibile contaminazione crociata <i>Possible cross contamination</i>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	A	No
Uova e prodotti a base di uova - <i>Eggs and products thereof</i>	A	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi - <i>Peanuts and products thereof</i>	A	Yes
Soia e prodotti a base di soia - <i>Soybeans and products thereof</i>	P	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	P	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti. - <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</i>	A	Yes
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 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>	2417kJ - 578kcal
	Grassi/ <i>Fat</i>	38g
	Di cui acidi grassi saturi/ <i>Of which saturates</i>	25g
	Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	52g
	Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i>	51g
	Proteine/ <i>Protein</i>	6,3g
	Sale/ <i>Salt</i>	0,23g

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

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Features sanitary

Sicurezza Alimentare - <i>Food Safety</i>	Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) e non presente residui di contaminanti (Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.). L'Organizzazione si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 ed accreditato a fronte della Norma UNI EN ISO 17025:05 da Accredia con n° 1013. <i>The product is in compliance with food safety criteria and process hygiene (Reg. EC 2073/2005, and amended) and it doesn't present residues of contaminants (Reg. EC 1881/2006, as amended). The organization use the Laboratory of Analysis Studio Summit Srl, regularly inserted in the Official List of the laboratories of the Campania Region with DGRC 346/07 and accredited according to the standard UNI EN ISO 17025: 05 by Accredia with No. 1013.</i>			
	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>
-------------------	--



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	Limoncello flavored dragées – Liquorini al gusto di limoncello
BRAND NAME / nome brand	Perle di Sole
PRODUCT CODE / codice articolo	PAP0520
EAN CODE / codice EAN	8010746100645
NET WEIGHT / peso netto	150 gr
INGREDIENTS* / Ingredienti	<p>White chocolate (50%) (sugar, cocoa butter, whole milk powder, whey powder, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor); dark chocolate (20%) (sugar, cocoa mass, butter cocoa, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor. Cocoa min. 49%); sugar; alcohol (2%); natural lemon flavor; coloring agent: lutein; glazing agent: arabic gum, shellac. May contain traces of gluten, nuts, peanuts and their derivatives.</p> <p>Cioccolato bianco (50%) (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia);cioccolato fondente (20%) (zucchero,pasta di cacao,burro di cacao,emulsionante:lecitina di soia,aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 49%);zucchero; alcool (2%);aroma naturale di limone;colorante: luteina ;agente di rivestimento: gomma arabica, gommalacca. Può contenere tracce di glutine, frutta a guscio, arachidi e loro derivati.</p>
SHELF LIFE / Vita del prodotto	18 months/18 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; Non contiene OGM;
PACKAGING TYPE / tipo packaging	Transparent cellophane bag with cardboard (see picture) / Sacchetto di cellophane trasparente con cartone (vedi foto)
ENVIRONMENTAL LABEL / Etichetta ambientale	<p>Perle di Sole cap: PAP21/C-PAP81 : Paper / Cavallotto Perle di Sole : PAP-21/C-PAP81 : Carta; Bag : PP-05 : Plastic / Sacchetto : PP-05 : Plastica; Metal seal (if present): FE-40 : Metals / Sigillo in metallo (se presente) : FE-40 : Metalli;</p> <p>Separate collection - Check the provisions of your municipality / Raccolta differenziata – Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>
PACKAGING SIZE / dimensione packaging	cm 17.5 high /7width / 4 depth (cm 17,5 altezza /7 larghezza /4 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

Carton / Cartone

TYPE / tipologia	Standard Perle di Sole
NUMBER PIECES / numero pezzi	24pcs
GROSS WEIGHT / peso Lordo	Approx. 4,1kg
CARTON SIZE / dimensioni cartone	cm 29,5 x 22 x 15h
EAN code / codice EAN	8010746100652
LABEL FORMAT / formato etichetta	Same as SKU / come riportato su unità di vendita.

PALLET

TYPE / tipologia	EPAL cm 80 x 120 x 175 h. approx.
LAYERS /strati	10
CT / LAYERS (cartoni / strati)	13
CT / PALLET	130
GROSS WEIGHT / peso lordo	Approx. 550kg

EU - NUTRITION FACTS 100 g	
Energy	2206,4Kj/531,4Kcal
Fat	27,2g
of which saturated	17,1g
Carbohydrates	67,6g
of which sugars	61,5g
Fiber	0,3g
Proteins	2,8g
Salt	0,06g

