



## CANTINE G. S. BERNABEI



### Borsone Australian

Pandoro Classico Loison kg.1-Torrone Friabile Nocciole Antica Torroneria Piemontese gr.100-  
Prosecco Millesimato Extra Dry DOC Treviso Conca d'Oro cl.0.75(**Contiene Solfiti**)-Scatola Biscotti  
Morbiducci Dolcezze di Nanni gr.200-Sacchetto Chicche (meringhe ricoperte di cioccolato) Dulcinea  
gr.150-Sacchetto Tartufi al Cioccolato Antica Torroneria Piemontese gr.150-Sacchetto Caramelle  
agrumi Perle di Sole gr.200-Vaso Marmellata Alpen Pragas gr.335-Vasetto Miele Vallera gr.100-  
Sacchetto Taralli al Basilico Terre dei Trulli gr.230-Vaso Sugo alle Olive Ursini gr.250-Sacchetto juta  
Riso Carnaroli Zangirolami gr.500-Busta Funghi Porcini secchi Portofino gr.10-Pasta di Grano duro  
Testa gr.500-Scatola Alici di Cetrano in olio d'oliva gr.50.

---

**Cantine G.S. Bernabei di Mauro e Bianca Bernabei snc**

Via Montegrotto, 75 – 35031 Abano Terme (PD) P.iva e C.Fisc. 04012880284

Tel. 049 793970 Fax 049 89 10 400

info@cantinebernabei.com

# Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy  
made in Italy

## PANDORO CLASSICO

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

### DESCRIZIONE / Description

Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del pandoro. Il dolce è decorato da una spolverata di zucchero a velo.

*Naturally leavened product, with the typical shape of pandoro. The cake is decorated with sugar icing.*

### INGREDIENTI / Ingredients / Ingrédients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra, Burro (LATTE) (16%), Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Sale, Burro di cacao, Aromi naturali. INGREDIENTI BUSTINA ZUCCHERO A VELO: Zucchero, Amido di FRUMENTO, Aromi

*WHEAT flour, Sugar, Fresh EGGS raised on the ground, Butter (MILK) (16%), Natural sourdough yeast (WHEAT), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Salt, Cocoa butter, Natural flavors. INGREDIENTS ICING SUGAR BAG: Sugar, WHEAT starch, Flavours*

### 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 330**

	% Daily Value*
<b>Total Fat</b> 16g	25%
Saturated Fat 10g	51%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 115mg	38%
<b>Sodium</b> 200mg	9%
<b>Total Carbohydrate</b> 39g	14%
Dietary Fibers less than 1g	2%
Total Sugars 18g	
Includes 17g Added Sugars	33%
<b>Protein</b> 6g	12%
Vitamin D 0,2mcg	2%
Calcium 10mg	0%
Iron 0,5mg	4%
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 330**

	% Daily Value*
<b>Fat / Lipides</b> 16g	22%
Saturated / saturés 10g	51%
+ Trans / trans 0g	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 39g	
Fibre / Fibres 1g	2%
Sugars / Sucres 18g	18%
<b>Protein / Protéines</b> 6g	12%
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 115mg	38%
<b>Sodium</b> 200mg	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	Per 1 slice (80g)	
		80g*	%**
VALORE ENERGETICO • ENERGY • ÉNERGIE	1706kJ/407kcal	1364kJ/325kcal	16%
GRASSI • FAT • MATIÈRES GRASSES	20g	16g	23%
di cui saturi • of which Saturates • dont acides gras saturés	13g	10g	51%
CARBOIDRATI • CARBOHYDRATE • GLUCIDES	48g	39g	15%
di cui zuccheri • of which Sugars • dont sucres	23g	18g	20%
FIBRE ALIMENTARI • FIBRE • FIBRES ALIMENTAIRES	0,79g	0,63g	
PROTEINE • PROTEIN • PROTÉINES	7,5g	6g	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 13  
Serving size: 1 Slice (80g)

	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1364kJ	1706kJ
Protein	6g	7,5g
Fat, total	16g	20g
- saturated	10g	13g
Carbohydrate	39g	48g
sugars	18g	23g
Sodium	200mg	247,8mg

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](http://www.torrone.it) - [info@torrone.it](mailto:info@torrone.it)





**Aggiornata al 26/11/2019**

Vers. 511/020

**Marchio: NANNI**

**MORBIDUCCI CON MIRTILLI ROSSI**

Cod. prod. 511

**BISCOTTI CON MIRTILLI ROSSI**

IT: Ingredienti: farina di **frumento**, mirtilli rossi (mirtilli rossi 55-65%, zucchero 35-45%, olio di girasole 0,3-1%) 28%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, burro (**latte**) 4%, **uova** in polvere, agente lievitante: (E450i, E500ii, amido di mais).

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

**SOFT CRANBERRY BISCUITS**

EN-Ingredients: **wheat** flour, cranberries (cranberries 55-65%, sugar 35-45%, sunflower oil 0,3-1%) 28%, sugar, glucose-fructose syrup, butter (**milk**) 4%, **egg** powder, raising agent: (E450i, E500ii, corn starch).

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

**GEBÄCK MIT PREISELBEEREN**

DE-Zutaten: **Weizenmehl**, Preiselbeeren (Preiselbeeren 55-65%, Zucker 35-45%, Sonnenblumenöl 0,3-1%) 28%, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Butter (**Milch**) 4%, **Volleipulver**, Backtriebmittel: (E450i, E500ii, Maisstärke).

In einem Werk hergestellt, das auch die folgenden Produkte herstellt: **Soja, Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Haselnüsse und Walnüsse).**

**BISCUITS AUX CANNEBERGES**

FR-Ingédients: farine de **froment**, canneberges (canneberges 55-65%, sucre 35-45%, huile de tournesol 0,3-1%) 28%, sucre, sirop de glucose-fructose, beurre (**lait**) 4%, **oeufs** en poudre, poudre à lever: (E450i, E500ii, amidon de maïs).

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

**KOEKJES MET VEENBESSEN**

NL-Ingrediënten: **tarwemeel**, veenbessen (veenbessen 55-65%, suiker 35-45%, zonnebloemolie 0,3-1%) 28%, suiker, glucose-fructosestroop, boter (**melk**) 4%, **eiren** in poeder, rijsmiddel: (E450i, E500ii, maïszetmeel).

Geproduceerd in een fabriek waar ook producten worden werkt met: **soja, 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](mailto:info@ledolcezzedinanni.com) sito internet: [www.ledolcezzedinanni.com](http://www.ledolcezzedinanni.com)

**Certificazioni di Qualità**



**Aggiornata al 26/11/2019**

Vers. 511/020

**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 <sub>2</sub>			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	1555 kJ/ 368 kcal
Grassi/fat/Fett	6,7 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates/ davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Carboidrati/carbohydrate/ Kohlenhydrate	70 g
di cui zuccheri/of which sugars /davon Zucker	47 g
Fibre/fibre/ Ballaststoffe	3,2 g
Proteine/ protein/ Eiweiß	6,8 g
Sale/salt/ Salz	0,62 g

Codice a barre: 8022130005115

**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](mailto:info@ledolcezzedinanni.com) sito internet: [www.ledolcezzedinanni.com](http://www.ledolcezzedinanni.com)

**Certificazioni di Qualità**



**Aggiornata al 26/11/2019**

Vers. 511/020

**Marchio: NANNI**

Parametri Microbiologici

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

Dati tecnici di Conservazione

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

Dati tecnici Imballaggio

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

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](mailto:info@ledolcezzedinanni.com) sito internet: [www.ledolcezzedinanni.com](http://www.ledolcezzedinanni.com)

*Certificazioni di Qualità*



**ANTICA DULCINEA S.R.L.**

Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)

Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;

[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)**SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET**Chicca al Caramello Salato / *Salted Caramel praline***DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME**

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di caramello salato.

*Extra dark chocolate praline filled with salted caramel flavor cream.***INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Crema al caramello salato (grassi e oli vegetali, zucchero, caramello in polvere (**latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, zucchero, **burro**), **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, sale), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

Salted caramel cream (vegetable fats and oils, sugar, powdered caramel (skimmed **milk** powder, **whhey** powder, sugar, **butter**), skimmed **milk** powder, **whhey** powder, emulsifier: **soy** lecithin, salt ), extra dark chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, low fat cocoa, emulsifier: **soy** lecithin, flavorings - cocoa: 65% min.), sugar, **egg** white, honey.

**ALLERGENI / ALLERGENS****Latte, uova e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio. Prodotto senza glutine***Milk, egg and soy. May contain trace of other tree nuts. Gluten free product***ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Italia

*Italy***VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g**

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

**SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS**

6 Mesì – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso

*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss***CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**Materiale imballo primario/*Primary packaging material* : PAP22 (Carta/*Paper*) ; PP05 (Plastica/*Plastic*)Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material* : PP05 (Plastica/*Plastic*) ; PAP21 (Carta/*Paper*)Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material* : Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)***DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg



**ANTICA DULCINEA S.R.L.**

Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)

Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;

[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)**SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET**Chicca al Pistacchio / *Pistachio praline***DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME**

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al pistacchio.

*Extra dark chocolate praline filled with pistachio cream.***INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Crema al **pistacchio** (zucchero, grassi e oli vegetali, pasta di **pistacchio**, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, **lattosio**, **burro**, emulsionante: lecitina di girasole, aromi, sale, coloranti: E161b, E141), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

**Pistachio** cream (sugar, vegetable fats and oils, **pistachio** paste, skimmed **milk** powder, **whey** powder, **lactose**, **butter**, emulsifier: sunflower lecithin, flavorings, salt, colors: E161b, E141), extra dark chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, low fat cocoa, emulsifier: **soy** lecithin, flavorings - cocoa: 65% min.), sugar, **egg** white, honey.

**ALLERGENI / ALLERGENS****Pistacchio, uova, latte e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine***Pistachio, egg, milk and soy.* May contain trace of **other tree nuts**. **Gluten free product****ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Italia

*Italy***VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g**

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

**SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS**

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso

*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss***CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**Materiale imballo primario/*Primary packaging material* : PAP22 (Carta/*Paper*) ; PP05 (Plastica/*Plastic*)Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material* : PP05 (Plastica/*Plastic*) ; PAP21 (Carta/*Paper*)Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material* : Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)***DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg

**ANTICA DULCINEA S.R.L.**

Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)

Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;

[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)**SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET**Chicca alla Nocciola / *Hazelnut praline***DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME**Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema alla **NOCCIOLA**.*Extra dark chocolate praline filled with hazelnut cream.***INGREDIENTI / INGREDIENTS**Crema alla **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, **nocciole** 12%, cacao magro in polvere, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.**Hazelnut** cream (sugar, vegetable fats, **hazelnuts** 12%, low-fat cocoa powder, skimmed **milk** powder, **whey** powder, emulsifier: **soy** lecithin, flavoring), extra dark chocolate (sugar, cocoa mass, butter cocoa, low-fat cocoa, emulsifier: **soy** lecithin, flavorings - cocoa: 65% min.), sugar, **egg** white, honey.**ALLERGENI / ALLERGENS****Nocciola, latte, uova e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine***Almond, milk, egg and soy.* May contain trace of **other tree nuts**. **Gluten free product****ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Italia

*Italy***VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g**

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

**SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS**

6 Mesì – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso

*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss***CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**Materiale imballo primario/*Primary packaging material* : PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material* : PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material* : Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)***DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg



**ANTICA DULCINEA S.R.L.**  
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)  
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;  
[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)

#### SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca al Cappuccino / Cappuccino praline

#### DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di cappuccino.  
*Extra dark chocolate praline filled with cappuccino flavored cream.*

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema alla **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, amido modificato, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, aroma, emulsionante: lecitina di **soia**, acido citrico), **latte** condensato, aroma alcolato al caffè (8%), pasta al caffè (caffè 32%, zucchero, olio vegetale di girasole, **nocciole**, aromi, emulsionante: lecitina di girasole), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

#### ALLERGENI / ALLERGENS

**Nocciola, latte, uova e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio. Prodotto senza glutine**  
*Almond, milk, egg and soy. May contain trace of other nuts. Gluten free product*

#### ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia  
*Italy*

#### VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / Energy [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / Fat [g]	33.9
di cui saturi / of which saturated [g]	27
Carboidrati / Carbohydrates [g]	51
di cui zuccheri / of which sugar [g]	47
Proteine / Proteins [g]	8
Sale / Salt [g]	0.01

#### SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso  
*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss*

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/Primary packaging material: PAP22 (Carta/Paper); PP05 (Plastica/Plastic)  
Materiale imballo secondario/Secondary packaging material: PP05 (Plastica/Plastic); PAP21 (Carta/Paper)  
Materiale imballo terziario/Tertiary packaging material: Cartone PAP20 (Carta) / Cardboard PAP20 (Paper)

#### DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,380 kg



**ANTICA DULCINEA S.R.L.**  
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)  
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;  
[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)

#### **SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET**

Chicca al Cioccolato Fondente / *Dark Chocolate praline*

#### **DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME**

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al cacao.  
*Extra dark chocolate praline filled with cocoa cream.*

#### **INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Crema al cacao (zucchero, grassi e oli vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d' **uovo**, miele.

#### **ALLERGENI / ALLERGENS**

**Nocciola, uova e soia.** Può contenere traccia di **latte** e altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine**  
*Almond, egg and soy.* May contain trace of **milk** and **other nuts**. Gluten free product

#### **ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Italia  
*Italy*

#### **VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g**

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

#### **SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS**

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso  
*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss*

#### **CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

Materiale imballo primario/*Primary packaging material*: PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)  
Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material*: PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)  
Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material*: Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)*

#### **DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

<b>UNITA' DI VENDITA</b> <i>Retail Unit</i>	<b>UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA</b> <i>Retail unit for logistic unit</i>	<b>DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA</b> <i>LxWxH (cm)</i>	<b>PESO LORDO COLLO</b> <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg





**ANTICA DULCINEA S.R.L.**  
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)  
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;  
[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)

#### SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca Panna e Rhum / Cream and Rhum praline

#### DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al rhum.  
*Extra dark chocolate praline filled with rhum cream.*

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema alla **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, amido modificato, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, aroma, emulsionante: lecitina di **soia**, acido citrico), pasta al gusto di pannacotta (sciroppo di zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** in polvere, **panna**, aromi, emulsionante: E471), burro di cacao, cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), rhum (12%), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

#### ALLERGENI / ALLERGENS

**Nocciola, latte, uova e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine**  
*Almond, milk, egg and soy.* May contain trace of other nuts. Gluten free product

#### ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia  
*Italy*

#### VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / Energy [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / Fat [g]	33.9
di cui saturi / of which saturated [g]	27
Carboidrati / Carbohydrates [g]	51
di cui zuccheri / of which sugar [g]	47
Proteine / Proteins [g]	8
Sale / Salt [g]	0.01

#### SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso  
*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss*

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/Primary packaging material: PAP22 (Carta/Paper); PP05 (Plastica/Plastic)  
Materiale imballo secondario/Secondary packaging material: PP05 (Plastica/Plastic); PAP21 (Carta/Paper)  
Materiale imballo terziario/Tertiary packaging material: Cartone PAP20 (Carta) / Cardboard PAP20 (Paper)

#### DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,380 kg



**ANTICA DULCINEA S.R.L.**  
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)  
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;  
[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)

#### **SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET**

Chicca al Rhum / *Rhum praline*

#### **DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME**

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al rhum.  
*Extra dark chocolate praline filled with rhum cream.*

#### **INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Crema **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, amido modificato, **latte** in polvere, siero di **latte** in polvere, aromi, emulsionante: lecitina di **soia**, acido citrico), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), rhum (12%), zucchero, albume d' **uovo**, miele.

#### **ALLERGENI / ALLERGENS**

**Nocciola, latte, uova e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine**  
*Almond, milk, egg and soy.* May contain trace of other nuts. Gluten free product

#### **ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Italia  
*Italy*

#### **VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g**

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

#### **SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS**

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso  
*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss*

#### **CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

Materiale imballo primario/*Primary packaging material*: PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)  
Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material*: PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)  
Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material*: Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)*

#### **DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

<b>UNITA' DI VENDITA</b> <i>Retail Unit</i>	<b>UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA</b> <i>Retail unit for logistic unit</i>	<b>DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA</b> <i>LxWxH (cm)</i>	<b>PESO LORDO COLLO</b> <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg



**ANTICA DULCINEA S.R.L.**  
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)  
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;  
[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)

#### SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca al Caramello Salato / *Salted Caramel praline*

#### DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di tiramisù.  
*Extra dark chocolate praline filled with tiramisù flavor cream.*

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema bianca (zucchero, oli e grassi vegetali, **lattosio**, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi), pasta al gusto di tiramisù (**uova**, vino Marsala D.O.C., zucchero, alcool, estratti naturali di caffè, colorante: E150a, aromi), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

#### ALLERGENI / ALLERGENS

**Latte, uova e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine**  
*Milk, egg and soy.* May contain trace of **other nuts**. **Gluten free product**

#### ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia  
*Italy*

#### VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

#### SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso  
*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss*

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/*Primary packaging material*: PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)  
Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material*: PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)  
Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material*: Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)*

#### DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg



**ANTICA DULCINEA S.R.L.**  
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)  
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;  
[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)

#### SCHEMA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Chicca al Torrone / Nougat praline

#### DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di torrone.  
*Extra dark chocolate praline filled with nougat flavored cream.*

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

Crema alla **nocciola** (zucchero, grassi vegetali, cacao magro in polvere, **nocciole**, amido modificato, **latte** scremato in polvere, siero di **latte** in polvere, aroma, emulsionante: lecitina di **soia**, acido citrico), torrone con **nocciole**, (**nocciole** 45%, miele 20%, zucchero, sciroppo di glucosio, ostia (fecola di patate, acqua, olio di oliva), gelatina alimentare, aromi), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

#### ALLERGENI / ALLERGENS

**Nocciola, latte, uova e soia.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio. Prodotto senza glutine**  
*Almond, milk, egg and soy. May contain trace of other nuts. Gluten free product*

#### ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL

Italia  
*Italy*

#### VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g

Valori energetici / Energy [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / Fat [g]	33.9
di cui saturi / of which saturated [g]	27
Carboidrati / Carbohydrates [g]	51
di cui zuccheri / of which sugar [g]	47
Proteine / Proteins [g]	8
Sale / Salt [g]	0.01

#### SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso  
*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss*

#### CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Materiale imballo primario/Primary packaging material: PAP22 (Carta/Paper); PP05 (Plastica/Plastic)  
Materiale imballo secondario/Secondary packaging material: PP05 (Plastica/Plastic); PAP21 (Carta/Paper)  
Materiale imballo terziario/Tertiary packaging material: Cartone PAP20 (Carta) / Cardboard PAP20 (Paper)

#### DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

UNITA' DI VENDITA <i>Retail Unit</i>	UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA <i>Retail unit for logistic unit</i>	DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA <i>LxWxH (cm)</i>	PESO LORDO COLLO <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/pieces	37x21x29 cm	3,380 kg





**ANTICA DULCINEA S.R.L.**  
Via Circonvallazione 44/A, 12040 Castelletto Stura (CN)  
Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;  
[www.anticadulcinea.it](http://www.anticadulcinea.it); [info@anticadulcinea.it](mailto:info@anticadulcinea.it)

#### **SCHEDA TECNICA PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET**

Chicca allo Zabaione / *Zabaione praline*

#### **DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME**

Pralina di cioccolato extra fondente ripiena di crema al gusto di zabaione.  
*Extra dark chocolate praline filled with zabaione flavored cream.*

#### **INGREDIENTI / INGREDIENTS**

Crema bianca (zucchero, oli e grassi vegetali, **lattosio**, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aromi), pasta al gusto di zabaione (zucchero, vino Marsala (**anidride solforosa**), tuorlo d'**uovo** pastorizzato, alcool, **latte** condensato, aromi, amido modificato, coloranti naturali), cioccolato extra fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi – cacao: 65% min.), zucchero, albume d'**uovo**, miele.

#### **ALLERGENI / ALLERGENS**

**Latte, uova, soia e anidride solforosa.** Può contenere traccia di altra **frutta a guscio**. **Prodotto senza glutine**  
*Almond, milk, egg and soy. May contain trace of other nuts. Gluten free product*

#### **ORIGINE MATERIA PRIMA / ORIGIN OF RAW MATERIAL**

Italia  
*Italy*

#### **VALORI NUTRIZIONALI su 100g / NUTRITIONAL VALUES for 100g**

Valori energetici / <i>Energy</i> [kJ - kcal]	2310 / 553
Grassi / <i>Fat</i> [g]	33.9
di cui saturi / <i>of which saturated</i> [g]	27
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> [g]	51
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i> [g]	47
Proteine / <i>Proteins</i> [g]	8
Sale / <i>Salt</i> [g]	0.01

#### **SHELF LIFE - CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE – STORAGE CONDITIONS**

6 Mesi – Conservare in un luogo fresco e asciutto – Prodotto soggetto a calo peso  
*6 Months - Store in a cool, dry place – Product prone to weight loss*

#### **CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

Materiale imballo primario/*Primary packaging material*: PAP22 (Carta/*Paper*); PP05 (Plastica/*Plastic*)  
Materiale imballo secondario/*Secondary packaging material*: PP05 (Plastica/*Plastic*); PAP21 (Carta/*Paper*)  
Materiale imballo terziario/*Tertiary packaging material*: Cartone PAP20 (Carta) / *Cardboard PAP20 (Paper)*

#### **DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA**

<b>UNITA' DI VENDITA</b> <i>Retail Unit</i>	<b>UNITA' DI VENDITA PER UNITA' LOGISTICA</b> <i>Retail unit for logistic unit</i>	<b>DIMENSIONI UNITA' LOGISTICA</b> <i>LxWxH (cm)</i>	<b>PESO LORDO COLLO</b> <i>Gross box weight</i>
Sacchetto da 200 g <i>Plastic bag 200g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,000 kg
Sacchetto da 250 g <i>Plastic bag 250g</i>	12 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,600 kg
Sacchetto da 300 g <i>Plastic bag 300g</i>	10 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,560 kg
Sacco sfuso da 3 kg <i>Bulk bag of 3 kg</i>	1 pezzi/ <i>pieces</i>	37x21x29 cm	3,380 kg

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### ANTICA TORRIONERIA PIEMONTESE PERFETTO CARAMELLO E NOCCIOLE SALATE cubo 100g

#### Ingredienti

Pralina di cioccolato bianco al caramello, nocciole e sale - Ingredienti: cioccolato bianco al caramello 66% [zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, caramello in polvere con grasso del LATTE 10,5% (LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, zucchero, grasso del LATTE, aroma naturale di vaniglia), LATTE scremato in polvere, zucchero caramellizzato 1,5%, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, sale], NOCCIOLE 33%, aroma naturale, sale. Sale in totale 2,4%. Può contenere MANDORLE, PISTACCHI e SOIA. Senza glutine. Prodotto in Italia. Origine ingredienti UE e non UE.

#### 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	Tracce/Traces
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si/Yes
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/Yes
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
580 kcal/100g - 2410 kJ/100g	41 g	42 g	8,9 g	2,4 g	3,9 g
	Di cui saturi	Di cui zuccheri			
	14 g	40 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	Alluminio e carta/Alluminium and paper	Codice articolo	T1616901000
Imballaggio secondario	Scatola in cartone/carton case	Codice EAN prodotto	8009973505033
		Codice EAN imballo	8009973804631

#### Elementi di palettizzazione

UNITA' DI VENDITA	CARTONE	PALLET	
Peso Netto 100	N°pz/cartone 6	Tipo pallet	EPAL
Dimensioni 95x95x95	Dimensioni 300x195x115	Cartone/Strato	16
		N° Strati	13
		Totale Cartoni	208
		Dimensioni	cm. 80x120 h. 184

#### Caratteristiche chimico- fisico-microbiologiche

Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g	Umidità (%)	2,71 %
-------------------------	----------------	-------------	--------

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 TORRIONERIA PIEMONTESE PERFETTO CARMELLO E NOCCIOLE SALATE cubo 100g

Enterobatteri	< 500 ufc/g	Aw (%)	0,26 %
Escherichia coli	<10 ufc/g	Residui di pesticidi	Nei limiti di legge
Muffe e lieviti	< 1.000 ufc/g	Metalli pesanti	Nei limiti di legge
Salmonella	assente	Aflatossine B1	< 2 ppb
		Aflatossine somma di B1, B2, G1 e G2	< 4 ppb

Gallo G., 3/3/2022

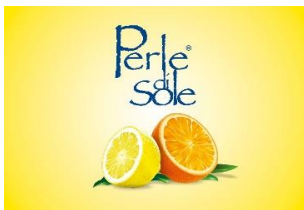
Il Legale Rappresentante - Matteo Rossi Sebaste

**GOLOSITA' dal 1885 Srl**

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

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



**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	<b>Orange flavored gelée candies / Gelatine all'arancia</b>
BRAND NAME / nome brand	<b>Perle di Sole</b>
PRODUCT CODE / codice articolo	<b>PAP0279</b>
EAN CODE / codice EAN	8010746095569
NET WEIGHT / peso netto	200 gr
INGREDIENTS* / Ingredienti	sugar; glucose syrup; fruit juice (orange) 6%; gelling agent: pectin; acidifying agent: citric acid; natural flavors; colors: paprika extract(E160c), curcumin(E100).  zucchero; sciroppo di glucosio; succo di frutta (arancia) 6%; gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; aromi naturali; coloranti: estratto di paprica(E160c), curcumina(E100).
SHELF LIFE / Vita del prodotto	24 months / 24 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	Primary wrap : PET-01 : Plastic / Incarto Primario : PET-01 : Plastica Secondary wrap: PP-05 : Plastic / Incarto secondario : PP-05 : Plastica; Metal seal: FE-40 : Metals / Sigillo in metallo : FE-40 : Metalli; Perle di Sole cap: PAP21 : Paper / Cavallotto Perle di Sole : PAP-21 : Carta;  Separate collection - Check the provisions of your municipality / Raccolta differenziata – Verifica le disposizioni del tuo Comune
PACKAGING SIZE / dimensione packaging	cm 22 height / 9 length / 4,5 depth (cm 22 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**

**Carton / Cartone**

TYPE / tipologia	<b>Standard Perle di Sole</b>
NUMBER PIECES / numero pezzi	24 pcs
GROSS WEIGHT / peso Lordo	approx. 5,4 kg
CARTON SIZE / dimensioni cartone	cm 29,5 x 22,5 x 20h



EAN code / codice EAN	8010746105800
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	8
CT / LAYERS (cartoni / strati)	13
CT / PALLET	104
GROSS WEIGHT / peso lordo	approx. 580 kg

EU - NUTRITION FACTS 100 g	
Energy	1438kj/339kcal
Fat	0g
of which saturated	0g
Carbohydrates	84,0g
of which sugars	73,0g
Fiber	0g
Proteins	0g
Salt	0,25g





Revisione Nr. 0  
03.01.2019

# Composta di Sogno invernale



**LINEA DI PRODOTTO: COMPOSTA DI FRUTTA**

Le nostre **composte di frutta**. Un'ampia varietà di meravigliosi piaceri di frutta e freschezza naturale. Reinterpretate secondo antiche ricette casalinghe e prodotte nel **nostro laboratorio** con **tecniche delicate e rispettose**, per la gioia di tutti i buongustai. Le nostre composte di frutta si contraddistinguono per i loro aromi fruttati, gusto autentico, **poco zucchero** e poche calorie.

## Frutti invernali, Rum e Cannella

Specialità di frutta a base di lamponi, ribes rossi, mele e mirtilli rossi **maturi, raccolti a mano**, un pó di zucchero, una spruzzata di succo d'arancia e rum, e un pizzico di cannella e chiodi di garofano macinati. Le nostre composte di frutta sono preservate da un'attenta pastorizzazione e sono **privi** di conservanti e coloranti

INGREDIENTI	SCADENZA	DA SERVIRE	STOCCAGGIO
Frutti (75%) (lamponi, ribes rossi, mele, mirtilli rossi, succo d'arancia), zucchero, rum (0,8%), cannella, chiodi di garofano macinati, gelificante: pectine (da mela).	24 mesi dal giorno di produzione	10-12° C temperatura di servizio	Conservare chiuso in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare in frigorifero a 4°C e gustare entro 2 settimane

**Nostro consiglio:** Ottimo per la colazione sul pane, con lo yogurt naturale o per raffinare i dessert.

**Libero da organismi  
geneticamente modificati (OGM)  
secondo i decreti 1829/2003/EG e  
1830/2003/EG**

**Decreto UE 1169/Appendice II –  
Il prodotto non contiene allergeni**

# Composta di Sogno invernale



**LINEA DI PRODOTTO: COMPOSTA DI FRUTTA**

## Caratteristiche del prodotto

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g	
Energia	595 kJ / 141 kcal
Grassi	0,3 g
di cui acidi grassi saturi	<0,1 g
Carboidrati	32 g
di cui zuccheri	32 g
Proteine	0,6 g
Sale	0 g

### Caratteristiche fisico – chimiche

pH	2,6 (+/- 0,4)
Brix	33 (+/- 3)

### Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale a 30°C	<100/g
Germi patogeni	Neg./25g
Muffe	<100/g
Lieviti	<100/g

senza glutine

## Imballaggio

Vaso	335g
Materiale	Vetro
Colore	Bianco
Coperchio	Twist-off 63 mm
Forma	Quadrangolare
Altezza	100 mm (+/- 2)
Larghezza	71 mm (+/- 1,5)
Peso (vuoto)	250 g (+/- 15)

### Cartone

Contenuto (Vasi)	12
Misure	300 x 222 x 105 mm
Peso totale	7,45 kg (+/- 5%)

### Bancale EURO

Cartoni per strato	13
Cartoni per bancale	169

### Generale


Codice articolo	awe
Codice EAN	8027816100191
Codice dogonale	20079950



335g

**Alpe Pragas Srl**

Braies di Fuori 38 | I-39030 Braies (BZ) | Dolomiti-Italia | Tel. +39 0474 749400 | Fax +39 0474 749399  
www.alpepragas.com | info@alpepragas.com

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>Codice:</b>
	"Degustini" - vaso 100g	<b>Rev:</b>
		<b>Data:</b>

#### Generalità

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

#### Dati Analitici

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

#### Packaging

Tipo	Descrizione	Codice EAN	Materiale	Dimensione (mm, L x l x h)	Peso (g)
<b>contenitore primario:</b>	vaso PET e tappo a vite metallico		vaso PET e tappo a vite metallico	D 7,20cm H 3,50cm	20g
<b>contenitore secondario:</b>					
<b>contenitore terziario:</b>					
<b>lingue riportate in etichetta:</b> ITALIANO					
<b>n° unità di consumo/cartone:</b> 56					

#### Palletizzazione

<b>tipo pallet</b>	60x40cm	80x60cm
<b>n° cartoni per piano</b>	2	4
<b>n° piani</b>	2	2
<b>n° cartoni/pallet</b>	4	8
<b>n° unità di c./pallet</b>	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 POMODORO E BASILICO  
TARALLINI – SAVOURY RINGS TOMATO AND BASIL

Revisione / Revision 1

20 luglio 2023 / July 20<sup>th</sup>, 2023

Pagina / Page  
1/2



<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> <i>SELLING DENOMINATION</i>	TARALLINI POMODORO E BASILICO "TERRE DEI TRULLI"	TARALLINI – SAVOURY RINGS TOMATO AND BASIL "TERRE DEI TRULLI"
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b> <i>TYPE OF PRODUCT</i>	PRODOTTO DA FORNO PER CONSUMO DIRETTO	BAKERY PRODUCTS FOR DIRECT CONSUMPTION
<b>CERTIFICAZIONI</b> <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.
<b>INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS</i>	FARINA DI <b>GRANO</b> TENERO "0", SEMOLA DI <b>GRANO</b> DURO, VINO BIANCO, OLIO DI OLIVA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 5%, SALE, POMODORO 1%, BASILICO 0,4%, ORIGANO, CIPOLLA, AROMA NATURALE D'OLIVA.	<b>WHEAT FLOUR</b> , DURUM <b>WHEAT SEMOLINA</b> , WHITE WINE, OLIVE OIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 5%, SALT, TOMATO 1%, BASIL 0,4%, OREGANO, ONION, OLIVE NATURAL FLAVOUR.
<b>CONSERVANTI / PRESERVATIVES</b>	NON CONTIENE CONSERVANTI	NO PRESERVATIVES
<b>COLORANTI / COLOURINGS</b>	NON CONTIENE COLORANTI	NO COLOURINGS
<b>ALLERGENI / ALLERGENS</b>	CONTIENE <b>GLUTINE</b> . PUÒ CONTENERE TRACCE DI <b>SOIA, SESAMO, MANDORLE e SENAPE</b> .	CONTAINS <b>GLUTEN</b> . MAY CONTAIN TRACES OF <b>SOYBEANS, SESAME, ALMONDS and MUSTARD</b> .
<b>OGM</b> <b>GMO</b>	L'AZIENDA NON UTILIZZA MATERIE PRIME OTTENUTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	THE COMPANY DOESN'T USE RAW MATERIALS OBTAINED BY GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS.
<b>GRAMMATURE DISPONIBILI</b> <i>AVAILABLE PACK SIZES</i>	200g - 230g	
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> <i>(per 100g di prodotto)</i> <b>NUTRITION VALUES</b> <i>(per 100g of product)</i>	Energia: <b>1364 kJ / 326 kcal</b> Grassi: <b>12 g</b> di cui acidi grassi saturi: <b>1,5 g</b> Carboidrati: <b>45 g</b> di cui zuccheri: <b>0,8 g</b> Fibre: <b>1,7 g</b> Proteine: <b>7,9 g</b> Sale: <b>0,73 g</b>	<b>Energy: 1364 kJ / 326 kcal</b> <b>Fat: 12 g</b> <i>of which saturated fatty acids: 1,5 g</i> <b>Carbohydrates: 45 g</b> <i>of which sugars : 0,8 g</i> <b>Dietary Fiber: 1,7 g</b> <b>Protein: 7,9 g</b> <b>Salt: 0,73 g</b>

20 luglio 2023/  
July 20<sup>th</sup>, 2023

Data / Date

SERGIO SOVERETO

Il Responsabile Qualità / Quality Manager

MICHELE CASULLI

La Direzione / Direction

Terre dei Trulli\_Scheda Tecnica Tarallini Pomodoro e Basilico rev. 1 (ITA-ENG)



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:**  
**TARALLINI POMODORO E BASILICO**  
**TARALLINI – SAVOURY RINGS TOMATO AND BASIL**

Revisione / Revision 1

20 luglio 2023 / July 20<sup>th</sup>, 2023

Pagina / Page  
2/2

<b>CARATTERISTICHE E PROCESSO PRODUTTIVO</b> <b>CHARACTERISTICS AND PRODUCTION PROCESS</b>	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.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b> <b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	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 POMODORO E BASILICO SAPORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO CON POMODORO E BASILICO	CONSISTENCY: CRISP AND CRUMBLY ASPECT: ROUGH SURFACE, CRUMBLY DOUGH IN THE SHAPE OF DONUT. COLOUR: GOLDEN YELLOW SMELL: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS WITH TOMATO AND BASIL TASTE: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS WITH TOMATO AND BASIL
<b>MISURE DEL PRODOTTO</b> <b>PRODUCT SIZE</b>	DIAMETRO: cm 2,5 ca.	DIAMETER: cm 2,5 approx.
<b>CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE</b> <b>PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ UMIDITÀ MAX 13,5%</li><li>▪ Aw &lt; 0,70</li><li>▪ Acrilamide: assente (Reg. CE 2158/2017)</li><li>▪ Metalli pesanti nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 1881/2008 e smi</li><li>▪ Residui di antiparassitari nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 396/2005 e smi</li><li>▪ Micotossine nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 1881/2008 e smi:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Aflatossine Totali (somma B1, B2, G1 e G2) &lt; 4 µg/kg</li><li>○ Aflatossine B1 &lt; 2 µg/kg</li><li>○ Ocratossina A &lt; 3 µg/kg</li><li>○ Deossinivalenolo &lt; 500 µg/kg</li><li>○ Zearalenone &lt; 50 µg/kg</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ UMIDITY MAX 13,5%</li><li>▪ Aw &lt; 0,70</li><li>▪ Acrylamide: absent (CE Reg. 2158/2017)</li><li>▪ Heavy metals within legal limits required by EC Reg. 1881/2008 and subsequent.</li><li>▪ Pesticide residues within legal limits required by EC Reg. 396/2005 and subsequent.</li><li>▪ Micotoxins within legal limits required by EC Reg. 1881/2008 and subsequent:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Total Aflatoxins (sum B1, B2, G1 and G2) &lt; 4 µg/kg</li><li>○ Aflatoxins B1 &lt; 2 µg/kg</li><li>○ Ochratoxin A &lt; 3 µg/kg</li><li>○ Deoxynivalenol &lt; 500 µg/kg</li><li>○ Zearalenone &lt; 50 µg/kg</li></ul></li></ul>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ CBT a 32° C &lt; 1000 CFU/g</li><li>▪ Coliformi &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Escherichia Coli &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Staphylococcus Aureus &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Listeria Monocitogenes = assente in 25 g</li><li>▪ Salmonella spp = assente in 25 g</li><li>▪ Bacillus Cereus &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Lieviti &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Muffe &lt; 10 CFU/g</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ CBT at 32° C &lt; 1000 CFU/g</li><li>▪ Coliforms &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Escherichia Coli &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Staphylococcus Aureus &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Listeria Monocitogenes &lt; absent in 25 g</li><li>▪ Salmonella spp absent in 25 g</li><li>▪ Bacillus Cereus &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Yeast &lt; 10 CFU/g</li><li>▪ Mold &lt; 10 CFU/g</li></ul>
<b>CONFEZIONAMENTO PRIMARIO</b> <b>PRIMARY PACKAGING</b>	FILM STAMPATO IN CARTA KRAFT BIANCO MONOLUCIDO, COMPOSTO DA PPOEX, 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 PPOEX, 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.
<b>CONFEZIONAMENTO SECONDARIO</b> <b>SECONDARY PACKAGING</b>	CARTONE (400x250x204 mm)	CARTON BOX (400x250x204 mm)
<b>DATA DI SCADENZA</b> <b>SHELF LIFE</b>	12 MESI NEL RISPETTO DELLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SOTTO INDICATE	12 MONTHS IN ACCORDANCE WITH THE CONSERVATION METHODS BELOW
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b> <b>STORING SUGGESTIONS</b>	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.
<b>MODALITÀ DI TRASPORTO</b> <b>TRANSPORT</b>	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 20<sup>th</sup>, 2023

Data / Date

SERGIO SOVERETO

Il Responsabile Qualità / Quality Manager

MICHELE CASULLI

La Direzione / Direction

Terre dei Trulli\_Scheda Tecnica Tarallini Pomodoro e Basilico rev. 1 (ITA-ENG)



**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 <b>lupini</b> .
-----------	-------------------------------

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**

			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	0,4 g
Carica Batterica a 30°	< 1000	u.f.c./g	Carboidrati	9,5 g
Salmonella spp.	assente	pres./ass. su 25g	di cui Zuccheri	4,2 g
Listeria Monocytogenes	assente	pres./ass. su 25g	Proteine	1,2 g
Escherichia Coli	<10	u.f.c./g	Sale	0,85 g
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	

<b>Art. NS002</b>	<b>SUGO ALLE OLIVE</b>
-------------------	------------------------

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.*



## 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



FUNGHI PORCINI SECCHI "Commerciali" 80g

Marca: Portofino Fine Food

#### **INGREDIENTI**

Funghi Porcini secchi (Boletus Edulis e relativo gruppo).

Prima dell'utilizzo mettere i funghi in ammollo per 30 minuti avendo poi cura di eliminare l'acqua. Risiacquare attentamente in abbondante acqua e cucinare a piacere. **CONSUMARE PREVIA COTTURA.**

**Conservare in luogo fresco e asciutto. Prodotto soggetto a calo di peso.**

**Consigli d'uso:** ideale per realizzare condimenti per primi piatti e guarnire secondi di carne

**Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:**

Energia	304 Kcal/ kJ 1277
Grassi	4,4g
di cui acidi grassi saturi	0,6g
Carboidrati	26g
di cui zuccheri	6,3g
Proteine	30g
Sale	0,02g

#### **SMALTIMENTO PACKAGING**

Astuccio carta PAP21 - Raccolta carta

Sacchetto carta C/PAP81 - Raccolta carta

# Testa

## **Pasta biologica con farina italiana**

Pasta biologica Testa, essiccata a bassa temperatura e realizzata con semola di grano duro biologico prodotto e molito in Italia.

emola e acqua sono gli unici ingredienti. Usiamo trafile circolari in bronzo ed essicchiamo la pasta in celle statiche a temperature basse con tempi lunghi.

Ingredienti                      Semola bio di **grano** duro, acqua.

Formato                              500g

## **Grano Italiano**

Sono prodotte solo con grano 100% Italiano. Il grano è coltivato in Molise e Puglia rispettando il regime biologico. Il risultato è una semola con eccellenti proprietà organolettiche.

## **Trafilatura al bronzo**

vengono prodotte con trafile circolari in bronzo che rendono la superficie della pasta ruvida e porosa. La ruvidità e la porosità permettono soprattutto alla pasta dopo la cottura di assorbire e trattenere meglio il condimento. Diametro 20 mm spessore 1.3 mm.

## **Essiccazione a bassa temperatura**

Essicare e stabilizzare la pasta è sicuramente un passaggio importante per la qualità finale del prodotto. Come per tutte le nostre paste, anche per le caserecce bio il processo avviene a basse temperature con tempi ragionevolmente lunghi che vanno da 36 a 48 ore, a seconda del formato. Preserviamo in questo modo le caratteristiche chimiche e fisiche della pasta oltre che un'ottima digeribilità. Il nostro metodo di essiccazione a bassa temperatura permette di mantenere inalterate le vitamine, gli enzimi, le proteine, il glutine e tutte le altre sostanze presenti nella semola. A temperature oltre i 60°C infatti, le proteine della pasta e gli enzimi vengono alterati e si possono formare composti che fanno diventare la pasta di un colore più scuro. In particolare con alte temperature che generalmente vengono utilizzate per velocizzare il processo di essiccazione vengono persi anche due aminoacidi essenziali come la lisina e la metionina.



## Scheda tecnica: FILETTI DI ALICI IN OLIO

### **DATI GENERALI - PRODUCT DATA**

RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	<b>ARMATORE srl</b> <b>Via Campinola, 1</b> <b>84010 Cetara (SA)</b>
NUMERO DEL BOLLINO CE - <i>Registration Number</i>	<b>IT P7B3E CE</b>
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - <i>Product Description</i>	<b>Fish product that has undergone an enzymatic maturation treatment in brine. After about 10 months of maturation the anchovies are filleted and preserved in olive oil in glass or aluminum tin</b>
MATURAZIONE - <i>Maturation</i>	<b>In chestnut tins for 10 months</b>
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO - <i>Packaging mode</i>	<b>The fillets of anchovy fillets, after maturation, are preserved in oil and placed in glass or aluminum containers. The material used for packaging complies with current regulations.</b>
CONFEZIONI - <i>Weight</i>	<b>90g, 195g, 250g, 365g, 585g, 1,3 Kg</b>
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	<b>18 months</b>
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	<b>The product maintains its characteristics unaltered from the date of potting if stored at room temperature away from heat sources. Once the package has been opened, store in the fridge at + 4 °</b>

### **INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- INGREDIENTS**

Ingredienti - <i>Ingredients</i>	QUID (Percentuale ingrediente caratterizzante) QUID ( <i>Percentage of characteristic ingredient</i> )	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
<b>Alici - Anchovy</b>	<b>60</b>	<b>Italy</b>
<b>Olio - Olive oil</b>	<b>40</b>	<b>Italy</b>

### **ALLERGENI - ALLERGENS**

<b>Allergeni presenti nel prodotto finito - <i>Allergens present in the finished product</i></b>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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>	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	X
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ], 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</i>	
09	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	
10	Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	



## Scheda tecnica: **FILETTI DI ALICI IN OLIO**

### **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIA' PRESENTE IN ETICHETTA - NUTRITION DECLARATION**


Energia - <i>Energy</i> :	<b>200 kcal/100g</b> <b>840 kJ/100g</b>
Grassi - <i>Fat</i> di cui saturi - <i>of Which Saturated</i>	<b>13,00 g/100g</b> <b>2,0 g/100g</b>
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i> di cui zuccheri - <i>of Which Sugars</i>	<b>0 g/100g</b> <b>0 g/100g</b>
Proteine - <i>Protein</i>	<b>33,0 g/100g</b>
Sale - <i>Salt</i>	<b>10,00 g/100g</b>
Fibre - <i>Fibre</i>	<b>0,5 g/100g</b>

### **PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS**

Attività dell'acqua (aw) - <i>Activity Water (aw)</i>	<b>0,95</b>
pH	<b>5,99</b>

### **PARAMETRI MICROBIOLOGICI\*- MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

<i>Clostridi solfito riduttori UFC/g</i>	<b>&lt;10 UFC</b>
<i>Escherichia Coli (UFC/g)- (CFU/g)</i>	<b>&lt;10 UFC</b>
<i>Listeria monocytogenes in 25 g</i>	<b>assente in 25g</b>
<i>Istamina</i>	<b>19,5 mg/Kg</b>

	<b>PIANO HACCP</b> <b>Application of the HACCP system</b> <b>ANCHOVIES IN OIL</b>	EDITION 1
		DATE 20.10.2020
		Reference: <b>Sez. 1.4</b>
		PAGE 3 of 5




## 1. FLOWCHARTS

For the elaboration of the process flow-charts relating to the activities described, governed by the EC Reg. 852/2004, a particular symbol was used to facilitate the visualization of the lights and processes.

The flow chart has the function of helping to define the dangers of the process, the possible crossings between different products and possible alternative processing solutions and therefore to identify the critical control points (CCP) of the HACCP plan.

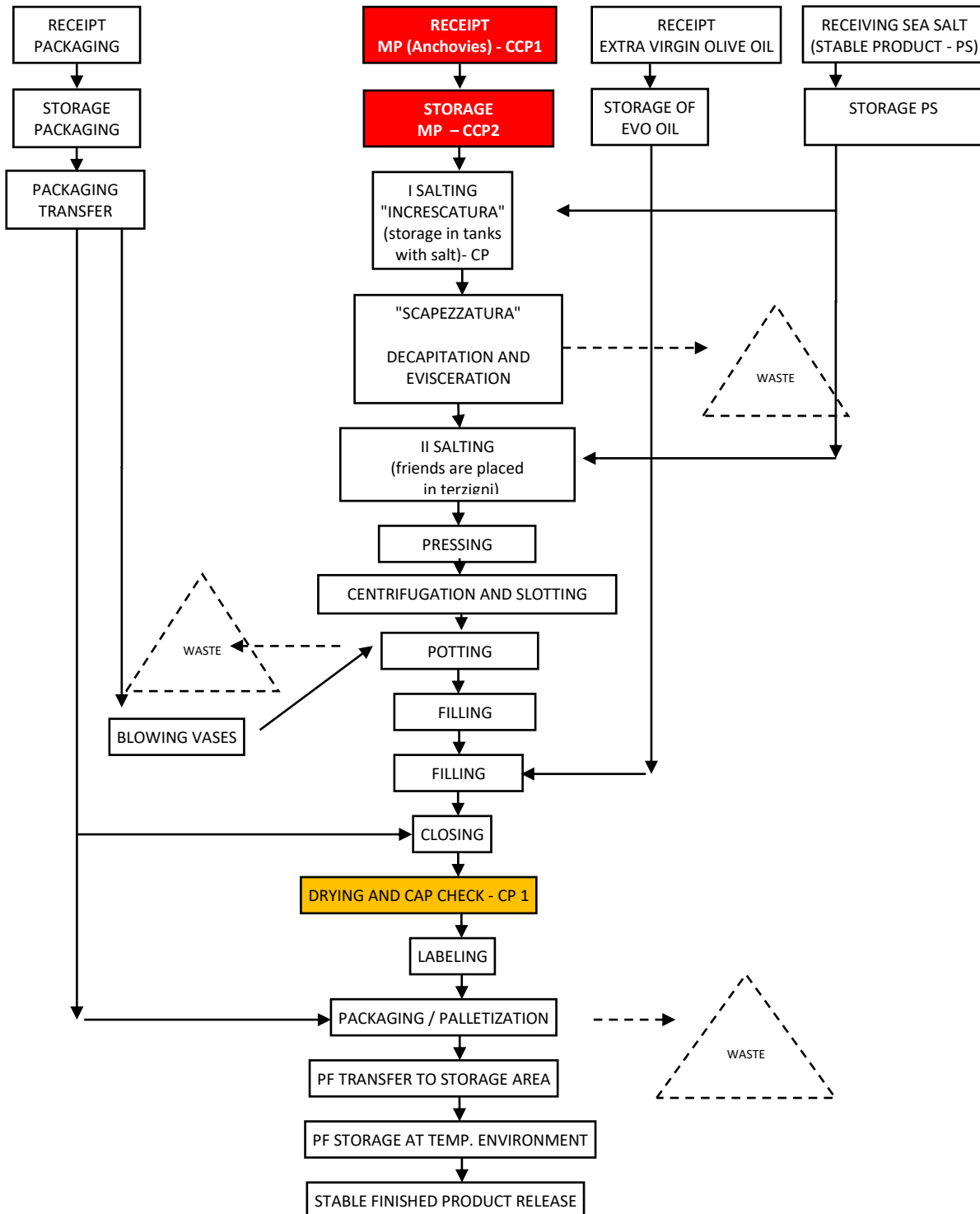
Furthermore, the same diagram can be used when training personnel to understand for each phase which are the preventive activities that must be adopted.

Below is the legend of symbols and colors:


	The phase is a CP, that is, it involves an operational control
	The phase is a CCP
	The phase does not include CCP / CP and is normally managed with GMP and GHP
	Process flow (raw materials, intermediates and packaging) If it is not continuous but interrupted by the arrow, it indicates that the flow can take two different directions (optional). If it is continuous, it indicates that the process always occurs.
	Waste flow (MSW: Urban Solid Waste; Waste: Category 3 material; Residual water: processing waste destined for treatment)
	Water flow



**Flow chart: ANCHOVIES IN OLIVE OIL**



**2. IN-FIELD CHECK OF FLOW DIAGRAMS**

	<b>PIANO HACCP</b> <b>Application of the HACCP system</b> <b>ANCHOVIES IN OIL</b>	EDITION      1
		DATE            20.10.2020
		Reference: <b>Sez. 1.4</b>
		PAGE            5 of 5

The HACCP team, in order to confirm the flow chart, carried out some production inspections on different days and times, found that the flow charts shown in the previous point actually reflect reality and are actually applied: therefore the flow chart has been confirmed.