



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* |
|-------------------------------|----------------|
| Total Fat 16g | 25% |
| Saturated Fat 10g | 51% |
| Trans Fat 0g | |
| Cholesterol 115mg | 38% |
| Sodium 200mg | 9% |
| Total Carbohydrate 39g | 14% |
| Dietary Fibers less than 1g | 2% |
| Total Sugars 18g | |
| Includes 17g Added Sugars | 33% |
| Protein 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*

| | % valeur quotidienne* |
|--|-----------------------|
| Fat / Lipides 16g | 22% |
| Saturated / saturés 10g | 51% |
| + Trans / trans 0g | |
| Carbohydrate / Glucides 39g | |
| Fibre / Fibres 1g | 2% |
| Sugars / Sucres 18g | 18% |
| Protein / Protéines 6g | 12% |
| Cholesterol / Cholestérol 115mg | 38% |
| Sodium 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 - 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 sito internet: 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 ₂ | | | X |
| Lupino e prodotti a base di lupino* | | | X |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco* | | | X |

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

Tabella nutrizionale:

| Valori nutrizionali medi/ Nutrition typical values/ Durchschnittliche Nährwerte | per/ pro 100g |
|---|----------------------|
| Energia/ energy/ Brennwert | 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 sito internet: www.ledolcezzedinanni.com

Certificazioni di Qualità



Aggiornata al 26/11/2019

Vers. 511/020

Marchio: NANNI

Parametri Microbiologici

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

Dati tecnici di Conservazione

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

Dati tecnici Imballaggio

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

DOLCEZZE DI NANNI S.R.L.

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

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

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

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

Certificazioni di Qualità



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

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

Tel. 0171791178 – Cell.351 5200648;

www.anticadulcinea.it; 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; 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; 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; 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 / <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; 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

| 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; 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; 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

| 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; 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; info@anticadulcinea.it

SCHEDA 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; info@anticadulcinea.it

SCHEMA 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

| 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 |

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 CAMELLO 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 - 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 | Orange flavored gelée candies / Gelatine all'arancia |
| BRAND NAME / nome brand | Perle di Sole |
| PRODUCT CODE / codice articolo | PAP0279 |
| 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 | Standard Perle di Sole |
| 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

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

Generalità

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

Dati Analitici

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

Packaging

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

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

Pallettizzazione

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

Foto unità di consumo



Documento emesso da **Apicoltura Vallera**
Verificato dal RDD
Approvato da DC
Copia firmata per divulgazione informatica o a mezzo fax



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

Revisione / Revision 1

20 luglio 2023 / July 20th, 2023

Pagina / Page
1/2



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

20 luglio 2023/
July 20th, 2023

Data / Date

SERGIO SOVERETO

Il Responsabile Qualità / Quality Manager

MICHELE CASULLI

La Direzione / Direction

Terre dei Trulli_Scheda Tecnica Tarallini 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 20th, 2023

Pagina / Page
2/2

| | | |
|---|---|---|
| CARATTERISTICHE E PROCESSO PRODUTTIVO <i>CHARACTERISTICS AND PRODUCTION PROCESS</i> | PRODOTTO DA FORNO REALIZZATO MEDIANTE LENTA MISCELAZIONE DEGLI INGREDIENTI, FORMATURA, BOLLITURA E SUCCESSIVA COTTURA IN FORNO. | BAKERY PRODUCT MADE BY SLOW MIXING OF INGREDIENTS, SHAPING, BOILING AND COOKING IN THE OVEN. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i> | CONSISTENZA: CROCCANTE E FRIABILE ASPETTO: SUPERFICIE RUVIDA, PASTA FRIABILE A FORMA DI CIAMBELLA COLORE: GIALLO DORATO ODORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO CON 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 |
| MISURE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT SIZE</i> | DIAMETRO: cm 2,5 ca. | DIAMETER: cm 2,5 approx. |
| CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE <i>PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS</i> | <ul style="list-style-type: none">▪ UMIDITÀ MAX 13,5%▪ Aw < 0,70▪ Acrilamide: assente (Reg. CE 2158/2017)▪ Metalli pesanti nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 1881/2008 e smi▪ Residui di antiparassitari nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 396/2005 e smi▪ Micotossine nei limiti di legge previsti dl Reg. CE 1881/2008 e smi:<ul style="list-style-type: none">○ Aflatossine Totali (somma B1, B2, G1 e G2) < 4 µg/kg○ Aflatossine B1 < 2 µg/kg○ Ocratossina A < 3 µg/kg○ Deossinivalenolo < 500 µg/kg○ Zearalenone < 50 µg/kg | <ul style="list-style-type: none">▪ UMIDITY MAX 13,5%▪ Aw < 0,70▪ Acrylamide: absent (CE Reg. 2158/2017)▪ Heavy metals within legal limits required by EC Reg. 1881/2008 and subsequent.▪ Pesticide residues within legal limits required by EC Reg. 396/2005 and subsequent.▪ Micotoxins within legal limits required by EC Reg. 1881/2008 and subsequent:<ul style="list-style-type: none">○ Total Aflatoxins (sum B1, B2, G1 and G2) < 4 µg/kg○ Aflatoxins B1 < 2 µg/kg○ Ochratoxin A < 3 µg/kg○ Deoxynivalenol < 500 µg/kg○ Zearalenone < 50 µg/kg |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE <i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i> | <ul style="list-style-type: none">▪ CBT a 32° C < 1000 CFU/g▪ Coliformi < 10 CFU/g▪ Escherichia Coli < 10 CFU/g▪ Staphylococcus Aureus < 10 CFU/g▪ Listeria Monocitogenes = assente in 25 g▪ Salmonella spp = assente in 25 g▪ Bacillus Cereus < 10 CFU/g▪ Lieviti < 10 CFU/g▪ Muffe < 10 CFU/g | <ul style="list-style-type: none">▪ CBT at 32° C < 1000 CFU/g▪ Coliforms < 10 CFU/g▪ Escherichia Coli < 10 CFU/g▪ Staphylococcus Aureus < 10 CFU/g▪ Listeria Monocitogenes < absent in 25 g▪ Salmonella spp absent in 25 g▪ Bacillus Cereus < 10 CFU/g▪ Yeast < 10 CFU/g▪ Mold < 10 CFU/g |
| CONFEZIONAMENTO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGING</i> | FILM STAMPATO IN CARTA KRAFT BIANCO MONOLUCIDO, COMPOSTO DA 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. |
| CONFEZIONAMENTO SECONDARIO <i>SECONDARY PACKAGING</i> | CARTONE (400x250x204 mm) | CARTON BOX (400x250x204 mm) |
| DATA DI SCADENZA <i>SHELF LIFE</i> | 12 MESI NEL RISPETTO DELLE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE SOTTO INDICATE | 12 MONTHS IN ACCORDANCE WITH THE CONSERVATION METHODS BELOW |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE <i>STORING SUGGESTIONS</i> | CONSERVARE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE DIRETTE, AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 28°C (AMBIENTE). | KEEP THE PRODUCT IN A COOL AND DRY ENVIRONMENT, AWAY FROM HEAT SOURCES, AT A TEMPERATURE NOT EXCEEDING 28°C. |
| MODALITÀ DI TRASPORTO <i>TRANSPORT</i> | TRASPORTARE IL PRODOTTO IN AMBIENTE FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE DIRETTE, PREFERIBILMENTE AD UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 28°C (AMBIENTE). | CARRY THE PRODUCT IN A COOL AND DRY ENVIRONMENT, AWAY FROM HEAT SOURCES, AT A TEMPERATURE NOT EXCEEDING 28°C. |

20 luglio 2023/
July 20th, 2023

Data / Date

SERGIO SOVERETO

Il Responsabile Qualità / Quality Manager

MICHELE CASULLI

La Direzione / Direction

Terre dei Trulli_Scheda Tecnica Tarallini 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 lupini . |
|-----------|-------------------------------|

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

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

| | | |
|--------------------------------|---------|---|
| Caratteristiche Organolettiche | Aspetto | Caratteristico |
| | Colore | Rosso intenso |
| | Odore | Di pomodoro, olive e olio extravergine di oliva |
| | Sapore | Di pomodoro, olive e olio extravergine di oliva |

Caratteristiche Chimico-Fisiche, Microbiologiche e Nutrizionali

| Caratteristiche Chimico-Fisiche, Microbiologiche e Nutrizionali | | | INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 g) | |
|---|---------------------|-------------------|--|----------------------------|
| pH | < 4,4 | | Valore Energetico | 259 kJ |
| OGM | Assenti | Presenza/Assenza | | 61 kcal |
| Pesticidi | Nei limiti di legge | | Grassi | 2,1 g |
| Metalli Pesanti | Nei limiti di legge | | | di cui Acidi Grassi Saturi |
| Carica Batterica a 30° | < 1000 | u.f.c./g | Carboidrati | 9,5 g |
| Salmonella spp. | assente | pres./ass. su 25g | | di cui Zuccheri |
| Listeria Monocytogenes | assente | pres./ass. su 25g | Proteine | 1,2 g |
| Escherichia Coli | <10 | u.f.c./g | | Sale |
| Stafilococchi aurei | <10 | u.f.c./g | | |
| Bacillus Cereus | <10 | u.f.c./g | | |
| Enterobatteri | <10 | u.f.c./g | | |
| Lieviti e Muffe | <10 | u.f.c./g | | |
| Clostridi Solfito Riduttori | <10 | u.f.c./g | | |

Data di aggiornamento:

25/02/2020

 Elaborato e controllato da **RGQ e RHACCP**

Giovanni Di Cecco

 Approvato da **RDIR**

G. Stancampiano

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

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

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

| Caratteristiche cartone | |
|--------------------------------------|--|
| Descrizione | Cartone microtriplo bianco con vespaio interno chiuso con nastro adesivo. |
| Codice cartone | 3 |
| Dimensioni del cartone (LxPxH) in mm | 210 x 140 x 150 |
| Codice EAN Cartone (6x250g) | 8032615711042 |
| N° di Bottiglie per cartone (pz) | 6 |
| Peso di un cartone (kg) | 2,8 |
| Codifiche stampate sul cartone: | Tipologia del prodotto, grammatura, lotto, scadenza, barcode e N° di pezzi |

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

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

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



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> | ARMATORE srl Via Campinola, 1 84010 Cetara (SA) |
| NUMERO DEL BOLLINO CE - <i>Registration Number</i> | IT P7B3E CE |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - <i>Product Description</i> | 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 |
| MATURAZIONE - <i>Maturation</i> | In chestnut tins for 10 months |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO - <i>Packaging mode</i> | 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. |
| CONFEZIONI - <i>Weight</i> | 90g, 195g, 250g, 365g, 585g, 1,3 Kg |
| GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i> | 18 months |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i> | 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 ° |

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> |
|----------------------------------|---|---|
| Alici - Anchovy | 60 | Italy |
| Olio - Olive oil | 40 | Italy |

ALLERGENI - ALLERGENS

| Allergeni presenti nel prodotto finito - <i>Allergens present in the finished product</i> | | |
|--|---|---|
| 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/ <i>Mustard and products thereof</i> | |
| 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> : | 200 kcal/100g 840 kJ/100g |
| Grassi - <i>Fat</i> di cui saturi - <i>of Which Saturated</i> | 13,00 g/100g 2,0 g/100g |
| Carboidrati - <i>Carbohydrate</i> di cui zuccheri - <i>of Which Sugars</i> | 0 g/100g 0 g/100g |
| Proteine - <i>Protein</i> | 33,0 g/100g |
| Sale - <i>Salt</i> | 10,00 g/100g |
| Fibre - <i>Fibre</i> | 0,5 g/100g |

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI*- MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

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

| | | |
|---|---|----------------------------|
|  | PIANO HACCP Application of the HACCP system ANCHOVIES IN OIL | EDITION 1 |
| | | DATE 20.10.2020 |
| | | Reference: Sez. 1.4 |
| | | 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.

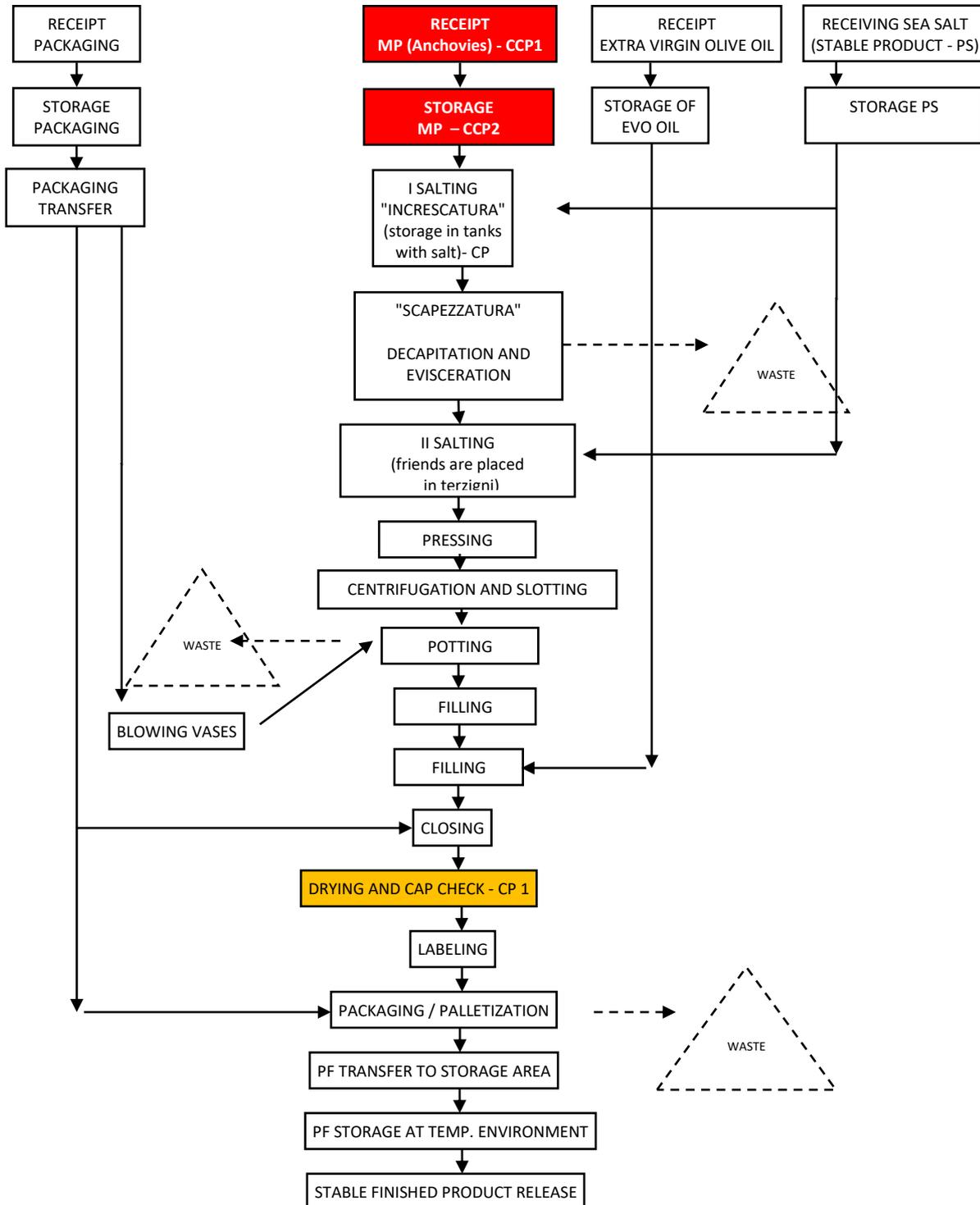
The flow chart has the function of helping to define the dangers of the process, the possible crossings between different products and possible alternative processing solutions and therefore to identify the critical control points (CCP) of the HACCP plan.

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

| | | |
|---|---|----------------------------|
|  | PIANO HACCP Application of the HACCP system ANCHOVIES IN OIL | EDITION 1 |
| | | DATE 20.10.2020 |
| | | Reference: Sez. 1.4 |
| | | 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.