



CANTINE G. S. BERNABEI



Scatola Foderata

Panettone alla Rosa Loison gr.600-Mandorlato di Cologna Veneta Garzotto gr.90-Spumante Fior d'Arancio DOCG Terre Gaie cl.0.75(**Contiene Solfiti**)-Latta Biscotti al Burro gr.150-Scatola Truffles Cioccolato gr.100- Sacchetto Caramelle agrumi Perle di Sole gr.200-Bottiglia Olio Evo Piccolo cl.250-Vaso Sugo Ortolana Vizzino gr.212-Pasta di Grano duro Testa gr.500-Sacchetto Friselline Caserecce Terre dei Trulli gr.200.



PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

PANETTONE ROSA

PESO / Weight / Poids 600g - 1 lb 5 1/5 oz (21.20 oz)

DESCRIZIONE / Description

Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del panettone e la superficie con la caratteristica scarpatura. La pasta, di colore giallo, è arricchita con uvetta Sultanina, delicata crema alla rosa a base di sciroppo di Rose* e con Vaniglia Mananara del Madagascar*.

Naturally leavened product, with the typical shape of panettone, and the surface is cutted with a typical cross cut. The yellow dough is enriched with Sultana raisin, soft rose cream, made by Rose syrup, and Mananara Vanilla from Madagascar*.*

INGREDIENTI / Ingredients / Ingrédients

Farina di GRANO tenero tipo "0", Uva sultanina (17%), Crema alla rosa (16%) [Zucchero, Zucchero invertito, Acqua, Ricotta fresca (LATTE), Petali di rose di varietà antiche in proporzioni variabili, LATTE scremato in polvere, Alcool etilico, Burro (LATTE), Gelificante: pectina, Succo di limone, Estratto di barbabietola, Aromi naturali, Sale, Conservante: potassio sorbato], UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Burro fresco (LATTE) (9%), Zucchero, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele millefiori Sicilia, LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sciroppo di Rose* (0,5%) [Acqua, Zucchero, Petali di rose di varietà antiche, Fette di limone non trattate], Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Mananara del Madagascar* (0,2%), Aromi naturali. *SLOW FOOD PRESIDIUIM

WHEAT flour, Sultana raisin (17%), Roses cream (16%) [Sugar, Inverted sugar, Water, Fresh ricotta (MILK), Rose petals of ancient varieties, Skimmed MILK powder, Ethyl alcohol, Butter (MILK), Gelling agent: pectin, Lemon juice, Beet extract, Natural flavours, Salt, Preservative: potassium sorbate], Fresh EGGS raised on the ground in Italy, Fresh butter (MILK) (9%), Sugar, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Wildflower honey from Sicily, Fresh MILK (1%), Fresh cream (MILK) (1%), Rose syrup (0,5%) [Water, Sugar, Rose petals of ancient varieties, Lemon slices untreated], Cervia whole marine salt, Cocoa butter, Natural Mananara vanilla from Madagascar* (0,2%), Natural flavours. *SLOW FOOD PRESIDIUIM*

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

8 Servings per container

Serving size 1 SLICE (80g)

Amount Per Serving

Calories 280

% Daily Value*

Total Fat 11g 16%

Saturated Fat 6g 30%

Trans Fat 0g

Cholesterol 110mg 36%

Sodium 170mg 7%

Total Carbohydrate 42g 15%

Dietary Fibers less than 1g 3%

Total Sugars 25g

Includes 13g Added Sugars 27%

Protein 5g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 10mg 2%

Iron 0,4mg 2%

Potassium 50mg 2%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Nutrition Facts

Valeur nutritive

Per 1 slice (80g)

pour 1 tranche (80g)

Calories 280 % Daily Value*

% valeur quotidienne*

Fat / Lipides 11g 14%

Saturated / saturés 6g 30%

+ Trans / trans 0g

Carbohydrate / Glucides 42g

Fibre / Fibres 1g 3%

Sugars / Sucres 25g 25%

Protein / Protéines 5g

Cholesterol / Cholestérol 110mg

Sodium 170mg 7%

Potassium 50mg 1%

Calcium 10mg 1%

Iron / Fer 0,4mg 2%

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot

* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE • NUTRITION DECLARATION

• DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Per 100 g	80g*	
		80g*	%**
VALORE ENERGETICO • ENERGY • ÉNERGIE	1463kJ/349kcal	1170kJ/279kcal	14%
GRASSI • FAT • MATIÈRES GRASSES	13g	11g	15%
di cui saturi • of which Saturates • dont acides gras saturés	7,6g	6,1g	30%
CARBOIDRATI • CARBOHYDRATE • GLUCIDES	52g	42g	16%
di cui zuccheri • of which Sugars • dont sucres	31g	25g	28%
FIBRE ALIMENTARI • FIBRE • FIBRES ALIMENTAIRES	1,2g	0,94g	
PROTEINE • PROTEIN • PROTÉINES	6,5g	5,2g	10%
SALE • SALT • SEL	0,52g	0,42g	7%

*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 8

Serving size: 1 Slice (80g)

	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1170kJ	1463kJ
Protein	5,2g	6,5g
Fat, total	11g	13g
- saturated	6,1g	7,6g
Carbohydrate	42g	52g
sugars	25g	31g
Sodium	170mg	209mg

Rev. 00

Data / Date / Date: 16/09/2020

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

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SECONDO LO STANDARD BRC FOOD

SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD

DEPUIS 2007, NOUS SOMMES CERTIFIÉS SELON LA NORME BRC FOOD

Loison PASTICCERI DAL 1938

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

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



Garzotto Rocco & Figlio s.r.l.

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



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

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

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

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



Produttore Jacobsen

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

Diverse varianti di confezioni

Valori
Nutrizionali

Valori medi per gr. 100 di prodotto:

Energia 477 kcal

Grassi gr. 23

di cui saturi gr. 11

Carboidrati gr. 62

di cui zuccheri gr. 25

Proteine gr. 5,2

Sale gr. 0,27



FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE NATURE
COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 1/3

ARTICLE CONCERNE/ ITEM CONCERNED :

I. DENOMINATION/ DENOMINATION

FR – Truffe fantaisie
EN – Cocoa dusted truffle

II. INGREDIENTS/ INGREDIENTS

1. INGREDIENTS ET ALLERGENES/ INGREDIENTS AND ALLERGENS

Graisse végétale (noix de coco) – sucre – cacao maigre en poudre – lactosérum en poudre (**lait**) – cacao en poudre 1% – émulsifiant : lécithine de **soja** – arôme naturel de vanille.

Vegetable fat (coconut) – sugar – low fat cocoa powder – whey powder (**milk**) – cocoa powder 1% – emulsifier: **soya** lecithin – natural vanilla flavor.

Peut contenir des traces de gluten (dont blé), d'arachides, de fruits à coque et d'œufs.

May contain traces of gluten (incl. wheat), peanuts, nuts and eggs.

NB : Les allergènes (selon la liste du règlement UE n° 1169/2011) mis en œuvre dans la recette sont indiqués en caractères gras et italiques.

NB : Allergens (according to the EU regulation n° 1169/2011) incorporated into the recipe are indicated in bold and italics.

2. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES/ ADDITIONAL INFORMATION

Matière de cacao / Cocoa solids	min 13 %
Matière de cacao dégraissée / Non fat cocoa solids	min 12 %
Matière grasse de cacao / Cocoa fat	1,5 %
Matière sèche de lait / Dry milk solids	min 10 %
Matière grasse de lait / Fat milk solids	<1 %
Protéines de lait / Milk proteins	1,2 %

III. VALEURS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES

Valeur énergétique / Energy	kcal/100g	600
Valeur obtenue en prenant en compte 2kcal par gramme de fibres / Value obtained by taking into account 2kcal by grams of fiber		
Valeur énergétique / Energy	kJ/100g	2490
Valeur obtenue en prenant en compte 8kJ par grammes de fibres / Value obtained by taking into account 8kJ by grams of fiber		
Matières grasses / Total Fat	g/100g	45
dont acides gras saturés / of which saturates	g/100g	40
dont acides gras trans / of which trans fat	g/100g	0
Cholestérol / Cholesterol	mg/100g	0.4
Glucides (dont fibres) / Carbohydrate (including fiber)	g/100g	46
Glucides (hors fibres alimentaires) / Carbohydrate (except fiber)	g/100g	42
dont sucres / of which sugars	g/100g	40
Sucres ajoutés / Added sugars	g/100g	32
Fibres alimentaires / Dietary fiber	g/100g	4.7
Protéines / Protein	g/100g	4.3

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE NATURE
COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 2/3

Sodium / Sodium	mg/100g	14
Potassium/Potassium	mg/100g	447
Sel / Salt	g/100g	0.04
Vitamines D / Vitamins D	µg/100g	0.1
Vitamine A / Vitamin A	µg/100g	2.2
Vitamine C / Vitamin C	mg/100g	0.2
Calcium / Calcium	mg/100g	64
Fer / Iron	mg/100g	5.4

* Ces valeurs sont indicatives. Elles sont obtenues par calcul et sont basées sur la contribution de chaque ingrédient dans le produit fini.

* These values are an indication. They are obtained by calculation and based on the contribution of each ingredient in the final product.

IV. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES/ TECHNICAL DATA

DLUO : Date limite d'utilisation optimale BBE : Best Before	21 Mois / 21 Months	NB : La date limite d'utilisation optimale à réception de la commande pourra varier en fonction de la date de production, de la durée de stockage du produit dans nos entrepôts et de la durée de transport. De plus, la DLUO résiduelle à l'enlèvement chez CHOCMOD est garantie à 2/3 de la DLUO totale.
		NB: Expiry date at receipt of your order depends on production date, time spent by the product in our warehouses and transportation duration. Furthermore, at loading date, we guarantee 2/3 of the full expiry date.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES (UFC PAR G) / HYGIENE MEASURES (CFU PER G)

Germes totaux / Total Plate count :	<10 000
Entérobactéries/Enterobacterias :	<100
Levures/Yeasts :	<100
Moisissures/Molds :	<100
Escherichia coli	<10
Salmonella:	Abs/25g

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL MEASURES

Humidité / Moisture :	<2 %
Poids unitaire moyen / average unit weight	5g +/- 0.5g Ou/or 8g +/- 0.5g

CRITERES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY MESURES

Odeur / Smell	Caractéristique du cacao / Cocoa characteristics
Aspect / Appearance	Bonne tenue, pyramidale / Good posture, pyramidal
Texture / Texture	Fondant / Meltingly soft
Goût / Taste	Sucré, goût de chocolat, légèrement amer / Sweet, chocolate flavored, light bitterness
Couleur / Color	Marron / Dark brown, chocolate

- **OGM :** Aucun ingrédient ou additif soumis au règlement CE N°1829/2003 et N° 1830/2003 du 18/10/2003 relatif à l'étiquetage et la traçabilité OGM. (No ingredient or additive subject to Regulation EC No. 1829/2003 and No. 1830/2003 of 18/10/2003 on the GMO labeling and traceability.)
- **IONISATION :** Ces produits ne contiennent pas de matières premières ionisées (these products do not contain ionized raw materials)

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :
TRUFFE FANTASIE NATURE
COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 3/3

V. MODE D'UTILISATION / INFORMATIONS

QUI? / WHO?	Adultes, enfants, et personnes âgées / Adults, children and elderly
QUAND? / WHEN?	Tout moment de l'année / All the year round
OU ? / WHERE?	Marché national et international, Ventes en hypermarchés, hard discounts National and international market, sale in supermarkets and hard discounts
COMMENT? / HOW?	Se consomme dans l'état, éventuellement placer le produit à température ambiante une heure avant dégustation Can be consumed as it, possibly place the product at room temperature one hour before tasting
CONTRE-INDICATION?	Toute personne allergique au soja, au gluten (dont blé), aux arachides, aux fruits à coque, au lait et aux œufs Any person allergic to soy, gluten (incl. wheat), peanuts, nuts, milk and eggs
CONDITION DE TRANSPORT ET CONSERVATION / TRANSPORT AND STORAGE	A conserver dans l'emballage d'origine, fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un endroit frais (de 14 à 18°C), sec et aéré. Store in the original packaging, closed away from heat and moisture in a cool (14–18 ° C), dry and ventilated place
UTILISATION DEFAVORABLE / ADVERSE USE	Si non respect de la température de conservation : risque de fonte ou de blanchiment des produits. If non-compliance with the storage temperature: risk of melting or whitening products

VI. EMBALLAGE/ PACKAGING

PRIMAIRES / PRIMAIRES	Sachet thermosoudé de différentes tailles (1 piece, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g...) / Heat-sealed bag of different sizes (1 piece, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g ...)
	Boite plastique en polypropylène plus couvercle et rondelle en papier imprimé ou couvercle imprimé / Plastic box plus polypropylène cover and disc printed paper or printed cover
SECONDAIRES / SECONDARY	Ballotins ou étui en carton imprimé ou boîte fer, bi pack / Ballotins case or printed cardboard box or iron twin pack
	Boite en carton compacte avec alvéoles et coussinets / Compact cardboard box with compartments and pads
	Boite en plastique / Plastic box
	Cartons de regroupement / Cardboards

**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



Cedente/prestatore (fornitore)

Cessionario / committente (cliente)

SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA F.LLI PICCOLO

VIA GRADISCA 2
76123 - ANDRIA (BA) - IT
P.IVA: IT06951200721
Codice Fiscale: 06951200721
Regime fiscale: RF01

CANTINE G. S. BERNABEI DI MAURO E BIANCA BERNABEI SNC

Via Montegrotto, 75
35031 - Abano Terme (PD) - IT
P.IVA: IT04012880284 - Codice Fiscale:
EMail: <Non presente>
Cod. Destinatario: M5UXCR1

Tipo Documento	Art.73	Numero documento	Data documento	Causale	Divisa
TD01	-	85/2024	18/06/2024	acconto proforma 83 del 10/06/2024	EUR

Dati Ritenuta

Tipo	Importo	Aliquota	Causale Pagamento
------	---------	----------	-------------------

#	Descrizione	UM	Quantità	Prezzo	IVA	Importo
1	cilindrica 250 ml olio extravergine d'oliva monocultivar coratina		8,000	4,5000000	4,00	36,0000000

Documenti di trasporto

Numero DDT	Data DDT	Riferimento Linea
-	-	-

Sconto maggiorazione

Tipo	Percentuale	Importo
Sconto	-	3,92000000

Dati di riepilogo

% IVA	Natura	Riferimento Normativo	Arrotondamento	Imponibile	Imposta	Esigibilità
4,00	-	-	-	36,00	1,44	I

Totale documento:

33,52

Dati Pagamento

Tipo	Modalità di pagamento	IBAN	Data scadenza	Importo
TP02-pagamento completo	MP05 - Bonifico	IT46V0325041340010000149135	-	33,52

Dati Notifica Sdl

Hash	Id Sdl	Data Ricezione
cdd63343bd260699b66ae1a6dc14bc618e21c0866c9d22faa35972ea0f6235c4		

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI (sostanze che possono provocare allergie o intolleranze in maiuscolo e grassetto):

Passata di pomodoro Vizzino (71%), olio extravergine di oliva (all'origine), peperoni, melanzane, olive nere, cipolla, sale.

SHELF LIFE - Termine Minimo di Conservazione: 31 dicembre del terzo anno successivo a quello di produzione (ad esempio la produzione del 15 luglio 2022 avrà come TMC riportato in etichetta "da consumarsi preferibilmente entro il 31/12/2025").



PROCESSO PRODUTTIVO

Le materie prime sono lavorate seguendo istruzioni codificate e sono acquistate da fornitori qualificati e sono, inoltre, sottoposte a controlli di sicurezza e di qualità. Il trattamento termico di stabilizzazione eseguito viene controllato strumentalmente in ogni ciclo produttivo ai fini della verifica del raggiungimento delle corrette temperature a cuore del prodotto e del loro mantenimento per i tempi stabiliti.

I pomodori provengono da coltivazioni pugliesi.

Orto Buono Società Cooperativa a r.l. opera in conformità a quanto previsto dalla normativa europea vigente in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari di igiene e sicurezza degli alimenti ed applica l'autocontrollo secondo i principi del sistema HACCP, in conformità ai Regg. CE 178/02, 852/04, e s.m.i. L'azienda Orto Buono è certificata ISO 9001:2015

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Il prodotto può essere trasportato e conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto si consiglia di consumare il prodotto preferibilmente entro pochi giorni dall'apertura del vasetto. Il prodotto aperto deve essere conservato in frigorifero (+4/6 °C).

IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO

Il prodotto è disponibile nel formato in vasetti di vetro da 190g/212ml (12 pezzi per cartone) codice EAN 8055118100434.

Il materiale per il confezionamento è acquistato da fornitori qualificati, in grado di garantire la tracciabilità degli imballaggi, come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. e conformi a venire a contatto con gli alimenti come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.

Etichettatura ambientale D. Lgs. 116/2020: vasetto (GL 70) → vetro; capsula (FE 40) → metallo; film termoretraibile (LDPE 4) → plastica; cartone (PAP 20) → carta.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Assenza di microrganismi di alterazione dopo incubazione a 30 °C ± 1 °C per 14 giorni.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH < 4,5. Residui di prodotti fitosanitari: assenti o inferiori ai limiti massimi fissati dalla normativa vigente (Reg. CE 396/2005 e s.m.i.). Contaminanti chimici assenti o inferiori ai limiti massimi fissati dal Reg. UE 2023/915

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia (kJ/kcal) 515/124; grassi 10 g di cui acidi grassi saturi 1,4 g; carboidrati 5,6 g di cui zuccheri 5,3 g; fibre 3 g; proteine 1,5 g; sale 1,1 g

Redatto da Team HACCP

Controllato da Team HACCP

Approvato da Amministratore

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 / TECHNICAL SHEET: FRISELLINE CASERECCHE FRISELLINE WITH SEMOLINA

Revisione / Revision 1

10 gennaio 2022 / January 10th, 2022

Pagina / Page
1/2



DENOMINAZIONE DI VENDITA SELLING DENOMINATION	FRISELLINE CASERECCHE "TERRE DEI TRULLI"	FRISELLINE WITH SEMOLINA "TERRE DEI TRULLI"
TIPOLOGIA PRODOTTO TYPE OF PRODUCT	PRODOTTO DA FORNO PER CONSUMO DIRETTO	BAKERY PRODUCTS FOR DIRECT CONSUMPTION
CERTIFICAZIONI CERTIFICATIONS	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 INGREDIENTS	FARINA DI FRUMENTO, SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO 30%, SALE, LIEVITO FRESCO, FARINA DI FRUMENTO MALTATO.	WHEAT FLOUR, DURUM WHEAT SEMOLINA 30%, SALT, FRESH YEAST, MALTED WHEAT FLOUR.
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 AVAILABLE PACK SIZES	200g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto) NUTRITION VALUES (per 100g of product)	Energia: 1602 kJ / 377 kcal Grassi: 0,8 g di cui acidi grassi saturi: < 0,5 g Carboidrati: 81 g di cui zuccheri: 0,7 g Fibre: 2,1 g Proteine: 11 g Sale: 2,1 g	Energy: 1602 kJ / 377 kcal Fat: 0,8 g of which saturated fatty acids: < 0,5 g Carbohydrates: 81 g of which sugars : 0,7 g Dietary Fiber: 2,1 g Protein: 11 g Salt: 2,1 g

10 gennaio 2022 /
January, 10th 2022
Data / Date

SERGIO SOVERETO
Il Responsabile Qualità / Quality Manager

MICHELE CASULLI
La Direzione / Direction

Terre dei Trulli_Scheda Tecnica Friselline Caserecce rev.1 (ITA-ENG)



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:

FRISELLINE CASERECCE

FRISELLINE WITH SEMOLINA

Revisione / Revision 1

10 gennaio 2022 / January 10th, 2022

Pagina / Page
2/2

CARATTERISTICHE E PROCESSO PRODUTTIVO <i>CHARACTERISTICS AND PRODUCTION PROCESS</i>	PRODOTTO DA FORNO REALIZZATO MEDIANTE LENTA MISCELAZIONE DEGLI INGREDIENTI, FORMATURA, LIEVITAZIONE E SUCCESSIVA COTTURA IN FORNO.	BAKERY PRODUCT MADE BY SLOW MIXING OF INGREDIENTS, SHAPING, RISING AND COOKING IN THE OVEN.
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	CONSISTENZA: CROCCANTE E FRIABILE ASPETTO: SUPERFICIE RUVIDA, PASTA FRIABILE A FORMA DI PICCOLA FETTA DI PANE. COLORE: GIALLO DORATO ODORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO SAPORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO	CONSISTENCY: CRISP AND CRUMBLY ASPECT: ROUGH SURFACE, CRUMBLY DOUGH IN THE SHAPE OF SMALL SLICE OF BREAD. COLOUR: GOLDEN YELLOW SMELL: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS TASTE: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS
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>	IMBALLAGGIO PRIMARIO IN SACCHETTO DI CARTA-PANE, CONFORME ALLA NORMATIVA DI ALIMENTARIETA' DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (D.M.21.03.1973; REG. CE 1935/2006; REG. CE 10/2011).	PRIMARY PACKAGING IN PAPER BAG, IN COMPLIANCE WITH FOOD SAFETY LAW OF MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD (M.D. 21.03.1973; EC REG. 1935/2006, EC REG. 10/2011)
CONFEZIONAMENTO SECONDARIO <i>SECONDARY PACKAGING</i>	CARTONE (290x390x170 mm)	CARTON BOX (290x390x170 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 25°C (AMBIENTE).	KEEP THE PRODUCT IN A COOL AND DRY ENVIRONMENT, AWAY FROM HEAT SOURCES, AT A TEMPERATURE NOT EXCEEDING 25°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 25°C (AMBIENTE).	CARRY THE PRODUCT IN A COOL AND DRY ENVIRONMENT, AWAY FROM HEAT SOURCES, AT A TEMPERATURE NOT EXCEEDING 25°C.

10 gennaio 2022 / January, 10th 2022 Data / Date	SERGIO SOVERETO Il Responsabile Qualità / Quality Manager	MICHELE CASULLI La Direzione / Direction
--	--	---

Terre dei Trulli_Scheda Tecnica Friselline Caserecce rev.1 (ITA-ENG)