



## CANTINE G. S. BERNABEI



### Cestino Lavoro

Spumante Couvee 47 Anno Domini cl.0.75(**Contiene Solfiti**)-Torrone Friabile Nocciole Antica  
Torroneia Piemontese gr.100-Scatola Biscotti Ricoperti di Cioccolato gr.95-Sacchetto juta Riso  
Carnaroli Zangirolami gr.500-Sacchetto Lenticchie dell'Umbria gr.400-Busta Boule Cioccolatini  
Maxtris gr.156-Vasetto Miele Vallera gr.100.

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE IL TORRONE DELLE LANGHE - TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE ASTUCCIO 100g <<prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP">>

#### Ingredienti

Torrone friabile con nocciole - Ingredienti: "NOCCIOLA Piemonte IGP" 44%, miele, zucchero, sciroppo di glucosio, ostia(fecola di patate, acqua, olio di oliva), gelatina alimentare, aroma naturale. Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO. Senza glutine.

#### Allergeni

Il prodotto fornito contiene:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
3. Uova e prodotti a base di uova	No
4. Pesce e prodotti a base di pesce	No
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
6. Soia e prodotti a base di soia	No
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland (Macadamia) e prodotti derivati	Si
9. Sedano e prodotti a base di sedano	No
10. Senape e prodotti a base di senape	No
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No
13. Lupini e prodotti a base di lupini	No
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No

Legenda: Si: come ingrediente - No: completamente assenti - Tracce: è possibile trovare traccia di allergeni, contaminazione incrociata; specificare il rischio - Presenza nel sito: indicare la presenza nel sito produttivo anche se non è possibile contaminazione (es.: in magazzini separati, solo prodotto confezionato ermeticamente)

#### Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene materie prime derivate da organismi geneticamente modificati

#### Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale	Fibre
512 kcal/100g - 2136 kJ/100g	29,22 g	51,8 g	8,22 g	0,098 g	4,26 g
	Di cui saturi	Di cui zuccheri			
	2,2 g	46,13 g			

#### Modalità di conservazione

Luogo	Temperature	Luce	Durata del prodotto
Fresco e asciutto	Ambiente	Non esporre alla luce del sole o fonti dirette di calore	12 mesi

#### Confezionamento

Imballaggio primario	Trasparente in cellophane	Codice articolo	-
Imballaggio secondario	Astuccio in cartoncino	Codice EAN prodotto	8009973503589
		Codice EAN imballo	-

#### Elementi di palettizzazione

UNITA' DI VENDITA	CARTONE	PALLET	
Peso Netto 100	N°pz/cartone 20	Tipo pallet	EPAL
Dimensioni -	Dimensioni -	Cartone/Strato	-
		N° Strati	-
		Totale Cartoni	0
		Dimensioni	cm. 80x120 h. 184

#### Caratteristiche chimico- fisico-microbiologiche

Carica batterica totale	<1000 ufc/g	Umidità (%)	4,63 %
Enterobatteri	< 100 ufc/g	Aw (%)	0,37 %
Escherichia coli	<10 ufc/g	Residui di pesticidi	Nei limiti di legge

GOLOSITA' dal 1885 Srl

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

Tel: 0173 23 98 32  
Fax: 0173 239899  
www.torrone.it - info@torrone.it



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE**  
**IL TORRONE DELLE LANGHE - TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE ASTUCCIO 100g**  
**<<prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP">>**

Muffe e lieviti	<100 ufc/g	Metalli pesanti	Nei limiti di legge
Salmonella	Assente/absent 25 g	Aflatossine B1	< 2 ppb
		Aflatossine somma di B1, B2, G1 e G2	< 4 ppb

Gallo G., 3/3/2016 Il Legale Rappresentante - Egle Sebaste

**GOLOSITA' dal 1885 Srl**

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

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





**100g Desobry perles noires**  
010004800

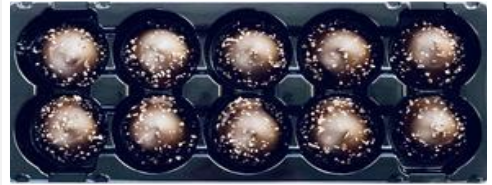
## DATA SHEET

Date: 01-06-21

### PACKAGING



### ASSORTMENT



### LANGUAGES

FRENCH - DUTCH - ENGLISH - GERMAN - ITALIAN - SPANISH - PORTUGUESE

### PALLETISATION

**12 UNITS / CARTON**  
**24 CARTONS / LAYERS**  
**8 LAYERS / PAL**

**= 192 CARTONS / PAL**  
**= 2304 UNITS / PAL**

**palet dimension: 100/120**

### INGREDIENT LIST

Dark chocolate 43,8 % (sugar, cocoa mass, cocoa butter, anhydrous milk fat, emulsifier : soya lecithin, natural vanilla flavour), sugar, vegetable fats (palm, copra, palm kernel), wheat flour, fat reduced cocoa powder (emulsifier : soya lecithin), whey (milk), roasted cocoa bean glares, coconut, whole milk powder, inverted sugar syrup, rapeseed oil, free range eggs, salt, natural flavour, raising agents (sodium carbonates, diphosphates). Dark chocolate : cocoa solids 46 % minimum. Milk chocolate : cocoa solids 31 % minimum. Dark chocolate of Ghana : cocoa solids 70 % minimum. Chocolate flakes : cocoa solids 40,9 % minimum. Low-fat cocoa powder : cocoa butter 10 %. Contains : gluten, eggs, soya, milk. May contain traces of nuts (hazelnuts, almonds). Store in a cool, dry place.

### NUTRITION FACTS 100G

Energy:	2345	Kj
	563	Kcal
Total FAT	34,9	g
Saturated fat	21,1	g
Total carbohydrate	55	g
sugars	42,3	g
Diatery Fiber	4,9	g
Proteins	4,7	g
Salt	0,27	g



## 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

## LENTICCHIE DELL'UMBRIA HORO



<b>CODICE</b>	93045
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE **</b>	Italia, Umbria
<b>PESO</b>	400 g

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Lenticchie dal gusto delicato, prodotto tipico dell'Umbria

<b>DESCRIZIONE</b>	Lenticchie coltivate in Umbria
<b>ASPETTO</b>	Di colore dal verde al marroncino chiaro e dalla tipica forma rotondeggiante
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato
<b>PRODUTTORE</b>	Natura Distribuzione - Parco Sereno - Norcia (PG)
<b>CURIOSITÀ</b>	La lenticchia, originaria della Mesopotamia, si è poi diffusa nell' area mediterranea come alimento principale dei poveri. Prodotto dall'alto valore nutritivo caratterizzato da un alto contenuto di proteine, una buona quantità di zuccheri e una quasi inesistente presenza di grassi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Sciacquare abbondantemente prima dell'uso, non necessitano tuttavia di ammollo; sono ideali per zuppe e insalate, da provare per delle gustose polpette vegetariane

**MOON LATTE**

**DATI AZIENDALI - company details**

Produttore - <i>Manufacturer</i>	Italiana Confetti Srl		
Sede Legale - <i>Registered office</i>	Via Monte, 6 – 80049 Somma Vesuviana (NA)		
Stabilimento di produzione - <i>Manufacturing factory</i>	Via Cerqua Sant'Antonio – 80030 Scisciano (NA) Tel.: 0818442899	e-mail: info@confettiprisco.it	
Contatti - <i>Contacts</i>	Tel.: 0818442899 – Fax 0818442366	www.confettiprisco.it	e-mail: assicurazionequalita@confettiprisco.it
Certificazioni - <i>Certifications</i>	 Azienda certificata BRC/IFS		

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - Product Description**

Classe di prodotto - <i>Product class</i>	Pronto all'uso - Prodotto dolciario <i>Ready to eat – Confectionery product</i>
Denominazione dell'alimento - <i>Name of food</i>	<i>Pralina di cioccolato al latte (cacao: 32% min) con ripieno al cioccolato al latte</i> <i>Milk chocolate (cocoa: 32% min) praline with filling of milk chocolate</i>
Descrizione - <i>Description</i>	<i>Pralina di cioccolato al latte (cacao: 32% min) con ripieno al cioccolato al latte</i> <i>Milk chocolate (cocoa: 32% min) praline with filling of milk chocolate</i>
Cliente - <i>Customer</i>	Scheda Tecnica Prodotto <i>Technical Data Sheet</i>

**INGREDIENTI – Ingredients**

**INGREDIENTI:** cioccolato al latte (50%) (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), ripieno al cioccolato al latte (50%) (cioccolato al latte 29% (pasta di cacao, zucchero, latte intero in polvere), grasso vegetale (palmisti, palma, girasole, colza) in proporzione variabile, zucchero, destrosio, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia).

**INGREDIENTS:** milk chocolate (50%) (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla aroma), filling with milk chocolate (50%) (milk chocolate 29% (cocoa mass, sugar, whole milk powder), vegetable fat (palm kernel, palm, sunflower, rapeseed) in variable proportions; sugar, dextrose, whole milk powder, whey powder, skimmed milk powder, skimmed cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor).

**ALLERGENI – Allergens**

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Presenti nello stabilimento <i>Substances or products causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Present in the establishment</i>	Presenza/Assenza nel prodotto finito <i>Presence/Absence in the finished product</i>	Possibile contaminazione crociata <i>Possible cross contamination</i>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	A	No
Uova e prodotti a base di uova - <i>Eggs and products thereof</i>	A	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi - <i>Peanuts and products thereof</i>	A	Yes
Soia e prodotti a base di soia - <i>Soybeans and products thereof</i>	P	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	P	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti. - <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</i>	A	Yes
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale - <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>	A	No

**SHELF LIFE, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO – Shelf life and storage and transport modality**

Shelf life	18 mesi dalla data di produzione – Termine Minimo di Conservazione <i>18 months from manufacturing date - Date of minimum durability</i>
Metodo di conservazione <i>Storage modality</i>	Conservare in luogo fresco ed asciutto tra 10 e 20°C. Teme le alte e le basse temperature e l'umidità. <i>Store in a cool, dry place between 10 and 20 °C. It fears the high and low temperatures and humidity</i>
Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Da 10°C a 20°C <i>From 10°C to 20°C</i>

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Nutrition declaration**

Dichiarazione nutrizionale (per 100g) <i>Nutrition declaration (per 100g)</i>	Valore energetico/ <i>Energy</i>	kJ 2393 - 572kcal	
	Grassi/ <i>Fat</i>	33g	
	Di cui acidi grassi saturi/ <i>Of which saturates</i>	25g	
	Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	50g	
	Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i>	49g	
	Proteine/ <i>Protein</i>	5,5g	
	Sale/ <i>Salt</i>	0,19g	

Dati legali del cioccolato (dir. 2000/36/CE) <i>Legal data chocolate (dir. 2000/36/CE)</i>	<b>Sostanza secca di cacao:</b> 32% nel cioccolato al latte <i>Dry cocoa solids: 32% in milk chocolate</i>
	<b>Mat. Secca cacao sgrassato:</b> 3% nel cioccolato al latte <i>Dry fatfree cocoa solids: 3% in milk chocolate</i>
	<b>Sostanza secca lattica:</b> 21,1% nel cioccolato al latte <i>Dry milk solids: 21,1% in milk chocolate</i>
	<b>Materia grassa lattica:</b> 5,6% nel cioccolato al latte <i>Milkfat: 5,6% in milk chocolate</i>

**CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Features sanitary**

Sicurezza Alimentare - <i>Food Safety</i>	Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) e non presente residui di contaminanti (Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.). L'Organizzazione si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 ed accreditato a fronte della Norma UNI EN ISO 17025:05 da Accredia con n° 1013. <i>The product is in compliance with food safety criteria and process hygiene (Reg. EC 2073/2005, and amended) and it doesn't present residues of contaminants (Reg. EC 1881/2006, as amended). The organization use the Laboratory of Analysis Studio Summit Srl, regularly inserted in the Official List of the laboratories of the Campania Region with DGRC 346/07 and accredited according to the standard UNI EN ISO 17025: 05 by Accredia with No. 1013.</i>			
	<b>Aflatossine - <i>Aflatoxins</i></b>	Assenti/ <i>absent</i>	<b>Lieviti - <i>Yeast</i></b>	< 100 ufc/g
	<b>Ocratossine - <i>Ochratoxins</i></b>	Assenti/ <i>absent</i>	<b>Muffe - <i>Molds</i></b>	< 100 ufc/g
	<b>Salmonella spp</b>	Assente/ <i>absent</i> in 25 g	<b>Enterobacteriaceae</b>	< 10 ufc/g
	<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente/ <i>absent</i> in 25 g	<b>Staphylococcus aureus</b>	< 10 ufc/g
	<b>CBT - <i>Total bacterial count</i></b>	< 5000 ufc/g	<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g


HACCP	L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. <i>The Company shall implement a quality assurance system under EC Reg. 852/04 and subsequent amendments</i>
-------	--

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti - <i>Materials and objects in contact with food</i>	Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011 et smi; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973. <i>All materials used in product packaging are in compliance with the current law about material and objects in contact with food, in particular: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.</i>
---	---

Irradiazioni - <i>Irradiation</i>	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i. <i>The product and its ingredients have not been treated with ionizing radiation in accordance with the provisions of the EC Directive 1999/2, 1999/3 and EC Directive Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments</i>
-----------------------------------	--

OGM - <i>GMOs</i>	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. <i>The product does not contain and does not come from GMO and has no indication on the label in accordance with EC Reg. 1829/2003 and EC Reg. 1830/2003 on the presence and traceability of GMOs.</i>
-------------------	--



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

#### Generalità

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

#### Dati Analitici

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

#### Packaging

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

#### Pallettizzazione

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

#### Foto unità di consumo



Documento emesso da **Apicoltura Vallera**

Verificato dal RDD

Approvato da DC

Copia firmata per divulgazione informatica o a mezzo fax