



CANTINE G. S. BERNABEI



Cesto Ovale Brunito

Panettone Classico Loison kg.1-Torrone Friabile Nocchie Antica Torroneria Piemontese gr.100-
Pasta di Gragnano Ducato di Amalfi gr.500-Sacchetto juta Riso Carnaroli Zangirolami gr.500- Pasta
all'uovo Marco Giacosa gr.250-Scatola Pasticcini assortiti gr.200-Bottiglia Olio Evo Piccolo cl.250-
Bottiglia Aceto Balsamico di Modena Casa Emilia cl.250-Vaso Sugo all'Anatra Capelozza gr.190-
Spumante Couvee 47 Anno Domini cl.0.75(**Contiene Solfiti**)-Cabernet Colli Euganei Cantine
Bernabei cl.0.75(**Contiene Solfiti**)-Scatola Perfetto Cioccolatini Antica Torroneria Piemontese gr.90-
Sacchetto Caramelle agrumi Perle di Sole gr.200-Vaso Sugo alla Ricotta Forte Vizzino gr.212-
Sacchetto Taralli Peperoncino Terre dei Trulli gr.230.

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



PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

PANETTONE CLASSICO

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

DESCRIZIONE / Description

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

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

INGREDIENTI / Ingredients / Ingrédients

Farina di GRANO tenero tipo "0", UOVA fresche da allevamento a terra, Uva sultanina (13%), Zucchero, Burro (LATTE) (9%), Scorze di "arance di Sicilia" candite (9%) [Scorzoni di arancia (52%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, Succo concentrato di limone], Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra, Zucchero invertito, Sale*, Aromi naturali

WHEAT flour, Fresh EGGS raised on the ground, Sultana raisin (13%), Sugar, Butter (MILK) (9%), Candied "oranges from Sicily" peels (9%) [Orange peels (52%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Concentrated lemon juice], Natural sourdough yeast (WHEAT), Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Fresh EGG yolk raised on the ground, Inverted sugar, Salt, Natural flavors*

ALLERGENI / Allergens / Allergènes

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOYBEANS, TREENUTS.

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life / Limite d'utilisation

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 9 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 9 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement / Déclaration OGM

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

Nutrition Facts

13 Servings per container
Serving size 1 SLICE (80g)

Amount Per Serving

Calories 290

		% Daily Value*
Total Fat	11g	17%
Saturated Fat	6g	32%
Trans Fat	0g	
Cholesterol	100mg	34%
Sodium	210mg	9%
Total Carbohydrate	43g	16%
Dietary Fibers	1g	5%
Total Sugars	24g	
Includes	14g Added Sugars	27%
Protein	6g	
Vitamin D	0,1mcg	0%
Calcium	10mg	0%
Iron	0,5mg	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 290 % Daily Value*

		% valeur quotidienne*
Fat / Lipides	11g	15%
Saturated / saturés	6g	32%
+ Trans / trans	0g	
Carbohydrate / Glucides	43g	
Fibre / Fibres	1g	5%
Sugars / Sucres	24g	24%
Protein / Protéines	6g	
Cholesterol / Cholestérol	100mg	
Sodium	210mg	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	
	80g*	%**
VALORE ENERGETICO • ENERGY • ÉNERGIE	1533kJ/365kcal	1226kJ/292kcal 15%
GRASSI • FAT • MATIÈRES GRASSES	14g	11g 16%
di cui saturi • of which Saturates • dont acides gras saturés	8,1g	6,5g 32%
CARBOIDRATI • CARBOHYDRATE • GLUCIDES	54g	43g 17%
di cui zuccheri • of which Sugars • dont sucres	30g	24g 26%
FIBRE ALIMENTARI • FIBRE • FIBRES ALIMENTAIRES	1,7g	1,3g
PROTEINE • PROTEIN • PROTÉINES	7g	5,6g 11%
SALE • SALT • SEL	0,65g	0,52g 9%

* 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	1226kJ	1533kJ
Protein	5,6g	7g
Fat, total	11g	14g
- saturated	6,5g	8,1g
Carbohydrate	43g	54g
sugars	24g	30g
Sodium	210mg	260,5mg

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



DOCUMENTO	Rev.0
SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL DETAILS</i> <i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P."</i> <i>Formato: RIGATONI</i>	16/07/2020
	Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE FORMATO	RIGATONI GR 500
CODICE EAN	80582693702244
MARCHIO COMMERCIALE DEL PRODOTTO	PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO SRL VIA PONTE TRIVIONE 2, GRAGNANO – 80054 (NA)
Denominazione prodotto / <i>Legal name</i>	Pasta di Gragnano I.G.P. Pasta di semola di grano duro (conforme al DPR 187/2001) <i>Durum wheat semolina pasta "Pasta di Gragnano I.G.P."</i>
Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Semola di grano duro 100% Italia, acqua / <i>Durum wheat semolina pasta 100% coming from Italy, water</i>
Origine degli ingredienti / <i>Country of origin of primary ingredient</i>	Semola di grano duro: coltivazione grano Italia, lavorazione: Italia <i>durum wheat semolina: Wheat growing Italy, processing: Italy</i>
Metodo di produzione / <i>Production method</i>	Impasto di semola di grano dura, acqua, trafilato al bronzo con essiccazione a bassa temperatura <i>Durum wheat semolina and water dough, low temperature drying</i>
Allergene / <i>Allergen</i>	Glutine (Reg UE 1169/2011 allegato II) / <i>gluten/wheat</i>
Caratteristiche chimico-fisiche (DPR 187/2001) / Chemical and physical parameters	
Umidità / <i>Moisture</i>	Max 12,5%
Ceneri / <i>Ash</i>	Max 0,86% su s.s.
Proteine (azoto x 5,70) / <i>Protein</i>	Min 13,5
Attività dell'acqua libera / <i>Aw</i>	0,50
Acidità/ <i>Acidity</i>	Max 4 Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca". Max 4 The degree of acidity and expressed by the number of cubic centimeters of normal alkaline solution required to neutralize 100 grams of dry substance".
Presenza di grano tenero / <i>Soft wheat presence</i>	Max 3%
Composizione microbiologica (valori guida) / Microbiological parameters	
Carica batterica mesofila aerobia totale / <i>Total bacteria mesophilica erobic count</i>	Max 10.000 UFC/g
Enterobatteri totali / <i>Total enterobacteria</i>	Max 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Staphylococcus coagulase positive</i>	Max 100 UFC /g
Salmonella / <i>Salmonella</i>	Assente in 25g / <i>Absent in 25g</i>
Muffe / <i>Molds</i>	Max 100 UFC/g
Contaminanti / Contaminants	
Antiparassitari / <i>Pesticides residues</i>	Regolamento CE 396/2005 e s.m.i.
Aflatossina B1 + B2+G1 +G2 / <i>Aflatoxins B1 +B2+G1 +G2</i>	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Aflatossina B1 / <i>Aflatoxin B1</i>	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Ocratossina A / <i>Ochratoxin A</i>	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Zearalenone/ <i>Zearalenone</i>	Max 75 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Deossinivalenolo / <i>Deoxynivalenol</i>	Max 750 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Metalli pesanti (cadmio e piombo) / <i>Heavy metals (cadmium and lead)</i>	Piombo/Lead max 0,2 mg/kg – <i>Cadmio/Cadmium</i> max 0,2 mg/kg (reg. CE 1881/06)
Corpi estranei metallici e non metallici / <i>Metal and non metal foreign bodies</i>	Assenti / <i>Absent</i>
OGM / <i>GMO</i>	Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>Absent</i>
Valori nutrizionali (valori medi su 100 g di prodotto) / Nutrition information (average values in 100 g)	

DOCUMENTO		Rev.0
SCHEMA TECNICA / TECHNICAL DETAILS Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P." Formato: RIGATONI		16/07/2020
		Pagina 2 di 2

Valore energetico totale/Energy in kcal/kj	350 kcal – 1486kj	%AR 18%
Grassi / Fat	1,0 g	2%
Grassi saturi / Saturated fat	-	
Carboidrati/Carbohydrate	73,0 g	28%
Zuccheri/ Sugars	-	
Fibre / Fibre	-	
Proteine/ Protein	13,0 g	26%
Sale / Salt	-	
Caratteristiche organolettiche di presentazione / organoleptic characteristics		
Aspetto / Look	Ruvido /Rough	
Sapore / Flavour	Gradevole / pleasant	
Odore / Smell	Gradevole / pleasant	
Tenuta alla cottura / Firm when cooked	Ottima / Excellent	
Aumento peso / Weight Increase	Buono / Good	
Sedimento / Sediment	Basso / low	
Nerbo / Whip	Ottimo / Excellent	
Collosità / Stickiness	Nei limiti / below limits	
Altre informazioni / Other informations		
Consumatori sensibili / Vulnerable consumers	Soggetti celiaci / celiac consumers	
Destinazione d'uso / Intended use	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento <i>Product for main courses and for seasoning</i>	
Modalità d'uso / Cooking information	Cottura in acqua bollente (1 litro per 100 gr.) per 4-16 minuti a seconda del formato <i>Cooking in boiling water from 4 to 16 minutes, depending on the shapes</i>	
Modalità di conservazione / Storage information	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare <i>Keep in a cool, dry and clean place (far from vegetable, rice, detergents, aromas), away from sunbeams</i>	
Confezionamento primario /primary packaging	astuccio in cartoncino idoneo al contatto con gli alimenti <i>carton boxes suitable for food contact</i>	
Confezionamento secondario / secondary packaging	Cartone ondulato, etichette <i>Corrugated cardboard, Cardboardcaps</i>	
Shelf life	36 mesi /36 months	
Trasporto / Transport	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) / <i>Vehicles compliant with hygienical rules (Reg. CE 852/2004)</i>	



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

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE	<u>Maltagliati</u>
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Tanaro, 44 NEIVE (CN)- Italy
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Pasta essiccata con uova
INGREDIENTI	semola di grano duro, uova min 30%, farina di grano tenero tipo "00"
CONFEZIONAMENTO	sacchetti per alimenti termosaldati in polipropilene contenenti 250 g di prodotto
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
SHELF LIFE PARAMETRI MICROBIOLOGICI	18 mesi dalla data di produzione conformi a quanto previsto dal sistema HACCP; carica batterica totale inferiore a 100.000/g ufc, stafilococco aureus inferiore a 500 ufc/g, muffe inferiori a 500 ufc /g, coliformi totali inferiori a 100 ufc/g, salmonella assente in 25g; valore umidità e ceneri conformi DPR 187/2001
ALLERGENI	grano, uova.

Valore energetico	302 kcal (1282 kJ) / 100 g
Grassi	4.2 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	1,4 g / 100 g
Carboidrati	58 g / 100 g
di cui zuccheri	1,4 g / 100 g
Proteine	11 g / 100 g
Sale	0,06 g / 100 g



DATA SHEET

90g Desobry cœur croquant
009005500

Date: 01-06-21

PACKAGING



ASSORTMENT



LANGUAGES

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

PALLETISATION

12 UNITS / CARTON
18 CARTONS / LAYERS
7 LAYERS / PAL

= 126 CARTONS / PAL
= 1512 UNITS / PAL

palet dimension: 80/120

INGREDIENT LIST

Wheat flour, sugar, butter (milk), vegetable fats (palm, copra), free range eggs, rapeseed oil, soya bean flour, inverted sugar syrup, salt, raising agents (sodium carbonates, diphosphates),

NUTRITION FACTS 100G

Energy:	2135	Kj
	510	Kcal
Total FAT	26,4	g
Saturated fat	15	g
Total carbohydrate	60,3	g
sugars	20,8	g
Diatery Fiber	2,6	g
Proteins	6,6	g
Salt	0,74	g

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:

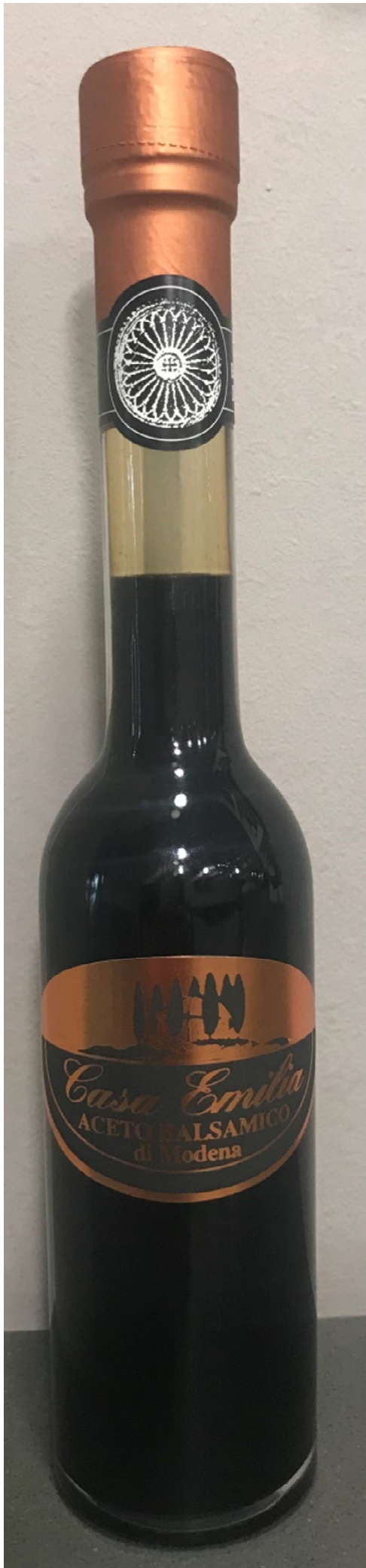
33,52

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		



SCHEDA TECNICA PRODOTTI																				
1	AZIENDA	F.lli Capelozza di Capelozza Mirco s.n.c																		
2	INDIRIZZO	Via G. Piva 68 Rovigo (RO) 45100																		
3	DATI DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Idem																		
4	REFERENTE QUALITA'	Mirco Capelozza																		
5	RESPONSABILE PROGETTO (nome, recapito, mail)	Mirco Capelozza mircocapelozza@libero.it																		
6	AUTORIZZAZIONI SANITARIE, CERTIFICAZIONI PRESENTI, ECC. RELATIVE ALLO STABILIMENTO																			
7	NOME PRODOTTO	Ragu' di anatra																		
8	DENOMINAZIONE DI VENDITA	Ragu' pronto sterilizzato																		
9	DESCRIZIONE PRODOTTO	Ragu' pronto sterilizzato																		
10	CODICE ARTICOLO	//																		
11	INGREDIENTI	Carne di anatra, carne di suino, carota, cipolla, sedano, olio d'oliva, spezie, sale, pepe																		
12	ELENCO ALLERGENI PRESENTI (ANCHE IN TRACCE NELLO STABILIMENTO)	SEDANO																		
13	VALORI NUTRIZIONALI PER 100GR DI PRODOTTO	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Valore energetico Kcal</td> <td>186</td> </tr> <tr> <td>Valore energetico KJ</td> <td>770</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>16,2g</td> </tr> <tr> <td>Grassi di cui saturi</td> <td>3,4g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>1,9g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati di cui zuccheri</td> <td>1,2g</td> </tr> <tr> <td>Fibra</td> <td>0,6g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>8,0g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,22g</td> </tr> </tbody> </table>	Valore energetico Kcal	186	Valore energetico KJ	770	Grassi	16,2g	Grassi di cui saturi	3,4g	Carboidrati	1,9g	Carboidrati di cui zuccheri	1,2g	Fibra	0,6g	Proteine	8,0g	Sale	1,22g
Valore energetico Kcal	186																			
Valore energetico KJ	770																			
Grassi	16,2g																			
Grassi di cui saturi	3,4g																			
Carboidrati	1,9g																			
Carboidrati di cui zuccheri	1,2g																			
Fibra	0,6g																			
Proteine	8,0g																			
Sale	1,22g																			
14	MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Da conservare in un luogo fresco ed asciutto.																		
15	TMC	730gg																		
16	PESO NETTO	190gr																		
17	GRUPPO MERCEOLOGICO																			
18	ALIQUOTA IVA	10																		
19	CODICE EAN	//																		
20	CODICE ITF	//																		
21	CONFEZIONE BASE PER ALTEZZA PER PROFONDITA'	//																		
22	COLLO DI SPEDIZIONE: MISURE+PESO+TIPO DI CARTONE	//																		
23	PALLET: COLLI/STRATO X STRATI/PALLET = TOT. COLLI+ALTEZZA PALLET+PESO PALLET	//																		
24	PEZZI PER CARTONE	//																		

25	TIPO ETICHETTATURA NECESSARIO/DIMENSIONI FUSTELLA	//
26	NOTE	//

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ANTICA TORRIONERIA PIEMONTESE PERFETTO EXTRA FONDENTE cubo 100g

Ingredienti

Pralina di cioccolato extra fondente con nocciole - Ingredienti: cioccolato extra fondente 62% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao. Emulsionante: lecitina di SOIA. Aroma naturale di vaniglia. Cacao min. 52%), NOCCIOLE 38%(pasta 21%, granella 17%). Può contenere MANDORLE, PISTACCHI e LATTE. 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	Si/Yes
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Tracce/Traces
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
633 kcal/100g - 2628 kJ/100g	49 g	36 g	11 g	0,04 g	2,0 g
	Di cui saturi	Di cui zuccheri			
	20 g	31 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	T1602600100
Imballaggio secondario	Scatola in cartone/carton case	Codice EAN prodotto	8009973505026
		Codice EAN imballo	8009973804624

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 (%)	0,8 %
Enterobatteri	< 500 ufc/g	Aw (%)	0,31 %
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 TORRIONERIA PIEMONTESE PERFETTO EXTRA FONDENTE cubo 100g

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	Lemon and orange candies / Caramelle al limone e al gusto di arancia
BRAND NAME / nome brand	Perle di Sole
PRODUCT CODE / codice articolo	PAP1180
EAN CODE / codice EAN	8010746117063
NET WEIGHT / peso netto	200 gr
INGREDIENTS* / Ingredienti	<p>sugar; glucose syrup; acidifying agents: citric acid (E330); dextrose; acidifying agent: malic acid (E296); "Limone Costa d'Amalfi" P.G.I. essential oil (0,10%), min. weight ratio: 500g/kg; natural orange flavor (0.10%). Coloring: curcumin (E100), paprika extract (E160c).</p> <p>zucchero; sciroppo di glucosio; acidificante: acido citrico (E330); destrosio; acidificante: acido malico (E296);olio essenziale di "Limone Costa d'Amalfi" I.G.P (0,10%), rapporto ponderale min. : 500g/kg; aroma naturale di arancia (0,10%); Coloranti: curcumina (E100); estratto di paprika (E160c).</p>
SHELF LIFE / Vita del prodotto	36 months / 36 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	<p>Box : PAP-20 : Paper / Espositore : PAP-20 : Carta; Perle di Sole Tag : PAP-22 : Paper / Tag Perle di Sole : PAP-22 : Carta; Primary wrap : PET-01 : Plastic / Incarto Primario : PET-01 : Plastica Secondary wrap: PP-05 : Plastic / Incarto secondario : PP-05 : Plastica; Metal seal (if present): FE-40 : Metals / Sigillo in metallo (se presente) : FE-40 : Metalli; Perle di Sole cap: PAP21/C-PAP81 : Paper / Cavallotto Perle di Sole : PAP-21/C-PAP81 : Carta;</p> <p>Separate collection - Check the provisions of your municipality / Raccolta differenziata – Verifica le disposizioni del tuo Comune</p>
PACKAGING SIZE / dimensione packaging	cm 19 height / 9 length / 4.5 depth (cm 19 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**

Espositore / Espositore

TYPE / tipologia	Standard Perle di Sole
NUMBER PIECES / numero pezzi	15 pcs
GROSS WEIGHT / peso Lordo	Approx. 3,3Kg
EAN code / codice EAN	8010746117131
LABEL FORMAT / formato etichetta	Same as SKU / come riportato su unità di vendita.

EU - NUTRITION FACTS 100 g	
Energy	1520kj/357kcal
Fat	0g
of which saturated	0g
Carbohydrates	89,4g
of which sugars	75,8g
Fiber	0g
Proteins	0g
Salt	0g



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

Passata di pomodoro Vizzino (80%), ricotta forte (contiene **LATTE**) (8,5%), olio extravergine di oliva (all'origine), 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 8055118100809**.

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): 572/138; grassi 11 g di cui acidi grassi saturi 2,2 g; carboidrati 5,4 g di cui zuccheri 5,3 g; fibre 3 g; proteine 2,9 g; sale 1,3 g

Redatto da Team HACCP

Controllato da Team HACCP

Approvato da Amministratore



SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
TARALLINI PEPERONCINO
TARALLINI – SAVOURY RINGS CHILI

Revisione / Revision 1

20 luglio 2023 / July 20th, 2023

Pagina / Page
1/2



DENOMINAZIONE DI VENDITA SELLING DENOMINATION	TARALLINI PEPERONCINO "TERRE DEI TRULLI"	TARALLINI – SAVOURY RINGS CHILI "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 GRANO TENERO "0", SEMOLA DI GRANO DURO, VINO BIANCO, OLIO DI OLIVA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 5%, SALE, PEPERONCINO 0,5%, PAPRIKA DOLCE, AROMA NATURALE D'OLIVA.	WHEAT FLOUR , DURUM WHEAT SEMOLINA, WHITE WINE, OLIVE OIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 5%, SALT, CHILI 0,5%, SWEET PAPRIKA, 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 AVAILABLE PACK SIZES	200g - 230g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto) NUTRITION VALUES (per 100g of product)	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 Peperoncino rev. 1 (ITA-ENG)



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
TARALLINI PEPERONCINO
TARALLINI – SAVOURY RINGS CHILI

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 ORGANOLETICHE <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 PEPERONCINO SAPORE: TIPICO DI GRANO DEI PRODOTTI DA FORNO CON PEPERONCINO	CONSISTENCY: CRISP AND CRUMBLY ASPECT: ROUGH SURFACE, CRUMBLY DOUGH IN THE SHAPE OF DONUT. COLOUR: GOLDEN YELLOW SMELL: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS WITH CHILI TASTE: TYPICAL WHEAT OF BAKERY PRODUCTS WITH CHILI
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 PPCOEX, 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 PPCOEX, 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 Peperoncino rev. 1 (ITA-ENG)