



PRODOTTO	PANETTONE ALTO 750g
DATA AGGIORNAMENTO	04/04/2022

Nome	Pannettone. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Descrizione	Prodotto a lievitazione naturale, di forma bassa, con uvetta sultanina e scorze d'arancia candite. Ottenuto con lievito naturale prodotto con il sistema della madre, utilizzando il procedimento comunemente considerato tipico del Panettone Milanese.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0" - Uva sultanina - Zucchero – Burro - Scorze d'arancia candite (Scorze di arancia, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero) - Tuorlo d' uova fresche - Lievito madre naturale (Farina di grano , Acqua) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (di origine vegetale) - Sciroppo di zucchero invertito - Latte intero fresco pastorizzato - Sale - Aromi naturali. Può contenere frutta a guscio, soia e senape .

Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for:	100g
Energia · Energy (kJ)	1.455
(kcal)	346
Grassi · Fat (g)	12
di cui: Acidi grassi saturi · Saturates (g)	7,8
Carboidrati · Carbohydrate (g)	53
di cui: Zuccheri · Sugars (g)	27
Fibre · Fibre (g)	2,1
Proteine · Protein (g)	5,5
Sale · Salt (g)	0,42

REQUISITI FISICI, CHIMICI E MICROBIOLOGICI	
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.000 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g
SALMONELLE	Assenti/25g
MICETI: muffe	< 100 ufc/g
MICETI: lieviti	< 100 ufc/g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	30 maggio dell'anno successivo alla produzione
DECODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE	Il lotto è un numero di 4 cifre. Il primo numero identifica l'anno di produzione (i.e. 0 sta per 2010, 1 per 2011). Le altre 3 cifre indicano la data di confezionamento secondo il calendario giuliano.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Si consiglia di conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto



ALLERGENI		Aggiunta intenzionale	Carry over o Cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine		SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova		SI	
Pesci e prodotti a base di pesci		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		SI	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO	NO
Solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape		NO	SI
Lupino e prodotti derivati		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati		NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato. Per ciascun ingrediente contenuto nel prodotto a voi fornito disponiamo di dichiarazione dei nostri fornitori di provenienza dello stesso da materiale NON geneticamente modificato. Le dichiarazioni dei nostri fornitori sono, su richiesta, a vostra disposizione		
IMBALLAGGIO	L'imballaggio primario del prodotto è un sacchetto in polipropilene conforme alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari. Tale idoneità è dalla Vergani periodicamente verificata con prove di migrazione.		

SPUMANTE MULLER THURGAU BRUT



PROVENIENZA:

Italia

TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea e gesso

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice a 0.8 bar. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol

COLORE:

Giallo paglierino, perlage fine e persistente

OLFATTO:

Intenso e floreale, fine ed elegante.

GUSTO:

Equilibrato, piacevolmente secco e morbido.

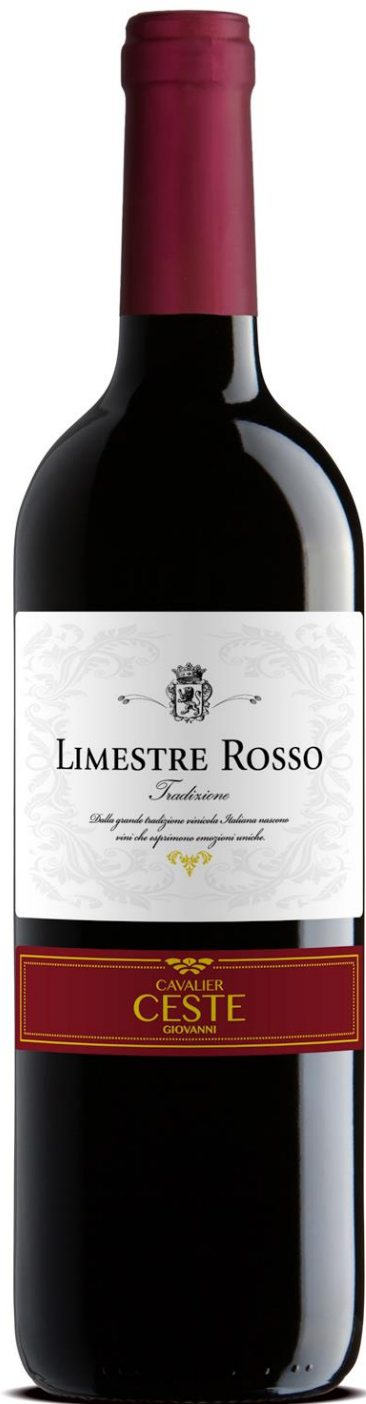
ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Eccellente come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°-10° C

Vino Rosso



PROVENIENZA:

Italia

TERRENO:

Argilloso calcareo

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Spalliera e Tendone

RACCOLTA:

Raccolta meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadirasatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio Inox. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

A caldo mediante pastorizzazione flash

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol

COLORE:

Rosso rubino

OLFATTO:

Fruttato con delicata nota floreale

GUSTO:

Fresco, vinoso, equilibrato di medio corpo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti a base di salumi, formaggi freschi, pasta con il ragù e arrosti di carni bianche

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Goulash - Ungheria

Pollo alle mandorle - Cina

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18 °C

**G. PADANO 150G PF T.FLEX VILLA GUELFA X 54****Rev. scheda:** 2 del 25/01/2021**Cod. art.:** 200000148**Cod. EAN:** 8011770212052**Gruppo:** Padano**Marchio:** Villa Guelfa**Tipo prod.:** Confezionato**Formato:** 150 g**Gest. peso:** Fisso**CARATTERISTICHE****Descrizione Prodotto/Product Description:**

GRANA PADANO D.O.P., formaggio duro prodotto durante tutto l'anno con latte crudo di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, a pasta cotta, a lenta maturazione, usato da tavola o da grattugia, e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione della D.O.P./ GRANA PADANO D.O.P., hard cheese, produced all year round from untreated cows' milk and partially creamed using natural separation, a cooked curd, slow maturing cheese used as a table cheese or grated, which complies with the conditions and requirements set out in D.O.P. product specification

Ingredienti/Ingredients:

Latte, sale, caglio, conservante: Lisozima da uovo. ALLERGENI:latte, uovo. / Milk, salt, rennet, preservative: Lysozyme from egg. ALLERGENS: milk, egg

Caratteristiche Organolettiche/Organolectic features:**Colore/Colour :** Bianco Paglierino/White-Straw-yellow**Aroma :** Fragrante e Delicato/Fragrant and delicate**Aspetto/Appearance:** Porzione confezionata in termoformato flessibile/Portion packed in flexible thermoformed**Struttura/Structure :** Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia/Fine-grained, typical breaking into slivers**Valori Nutrizionali Medi/Average nutritional values (referred to 100 g or 100 ml of product):**

	UM	Valore/Value
Energia / Energy	kJ	1.654
Energia / Energy	kcal	398
Grassi/Fat	g	29
di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	g	18
Di cui monoinsaturi/Monounsaturated	g	7,2
Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat	g	1,1
Carboidrati/Carbohydrate	g	0
Di cui zuccheri/Sugars	g	0
Fibre/Dietary fiber	g	0
Proteine/Proteins	g	33
Sale / Salt	g	1,5

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological features:**E.Coli:** <=100 Ufc/g**Lieviti/Yeasts :** <=10000 Ufc/g**Staphylococcus coag+ :** <=100 Ufc/g**Muffe/Mould :** <=10000 Ufc/g**Salmonella/Salmonelle spp:** Assente/Absence in 25g



Listeria/Listeria mono.: Assente/Absence in 25g **Clostridi SH+ :** <=100 Ufc/g

Caratteristiche Chimico Fisiche/Physical-chemical features:

Mat. Grassa/Fat : V.medio/Average 29% **Mat. Grassa s.s./Fat d.m. :** min 32%

Umidità/Moisture : **R.S./Dry matter :**

Temp. Conserv. /Storage Temp.: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti dirette di calore/Store in a cool and dry place away from direct sources of heat

Campo impiego/Usage: Cons. diretto/Direct Consumption

Shelf Life: 180 GG/DD

Imballi/Packages**Imballo Primario/First packaging:**

Film poliaccoppiato multistrato/Poly laminate multilayer film

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	20	10,5	2

Peso/Weight : 6,3g

Imballo Secondario/Secondary packaging :

Scatola americana in cartone ondulato/American corrugated cardboard box

	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height (cm)
Dati/Features	38	23	23

Peso/Weight : 400g

Imballo Terziario/Tertiary packaging :

Peso/Weight :

Note/Notes

Peso/Weight (kg)/Volume (l) Cartone/Package: 8,1

	Tipo/Pallet Type	Lunghezza/Length (cm)	Larghezza/Width (cm)	Altezza/Height max (cm)
Pallet	EUR/EPAL	80	120	140

Imb. per Strato/Cartons per layer 10

Strati/Layers per Pallet 5

Imballi/cartons per Pallet 50

	Qtà/Qty per Confezione/Carton	Qtà/Qty per Pallet (kg)
Quantità/Quantity	54	405



SALUMIFICIO GONELLA S.a.s. di Gonella Giovanni e C.
Via G. Romita, 19
12073 CEVA (CN)
Tel: 0174 701208

SCHEDA TECNICA

SALAME PURO SUINO

CODICE PRODOTTO:	CACC
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Impasto di carni suine selezionate a macinatura media. Attraverso una attenta stagionatura, si arricchisce in gusto e in aroma.
INGREDIENTI:	Carne di suino, sale, zuccheri: destrosio, aromi e spezie, Antiossidante: E 301 (ascorbato di sodio), Conservanti: E 252 (nitrito di sodio) - E 250 (nitrito di sodio).
PEZZATURE:	100 g $\pm$ 15 %.
QUANTITA' PER CARTONE:	110 pz.
BUDELLO:	Budello collagenico. Budello non edibile.
CONFEZIONAMENTO:	Sotto vuoto in film per alimenti.
LOTTO:	Giorno di produzione indicato come numero progressivo dell'anno solare.
T.M.C.:	Preferibilmente otto mesi dalla data di confezionamento.
CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco e asciutto.
ALLERGENI:	Assenti (come da dichiarazione allegata). Prodotto inserito nel "Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia".
ORIGINE MATERIA PRIMA:	Italia (suini nati, allevati e macellati in Italia)
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	

	PARAMETRO	VALORE
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Energia	1691 KJ
		407 Kcal
	Grassi	33,0 g
	di cui acidi grassi saturi	10,4 g
	Carboidrati	1,1 g
	di cui zuccheri	0,8 g
	Proteine	27,0 g
	Sale	2,9 g



SALUMIFICIO GONELLA S.a.s. di Gonella Giovanni e C.
Via G. Romita, 19
12073 CEVA (CN)
Tel: 0174 701208

SCHEDA TECNICA

MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Regolamento UE N. 1169/2011 DEL 25.10.11 – Allegato II e s.m.i.

Nome prodotto: **SALAME PURO SUINO**

Allergene	Assenza	Presenza	Sostanza/ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	x		
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	x		
Uova e prodotti a base di uova.	x		
Pesce e prodotti a base di pesce.	x		
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	x		
Soia e prodotti a base di soia.	x		
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).	x		
Frutta a guscio vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.	x		
Sedano e prodotti a base di sedano.	x		
Senape e prodotti a base di senape.	x		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	x		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO ₂ totale.	x		
Lupini e prodotti a base di lupini.	x		
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	x		

Salumificio Gonella S.a.s.

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SHEET		04/03/2022	
	Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		Pag. 1 of 5	

Pasta di semola di grano duro. Semola di *grano duro*. / **Durum wheat semolina pasta.** Durum wheat semolina

Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta (DPR 187/2001)	
<i>Ingredienti / Ingredients</i>	<i>Origini / Origins*</i>
➤ Semola di grano duro / Durum wheat semolina	➤ Italia / Italy
➤ Acqua / water	➤ Italia / Italy

*variabile secondo capacità approvvigionamento / variable according to supply capacity

<i>Allergene nel prodotto / Allergen in the product</i>	• Contiene cereali contenenti glutine / Contains cereals containing gluten • Può contenere soia e senape / May contain soy and mustard
<i>Metodo di produzione / Production method</i>	Trafila al bronzo / Bronze die
<i>Aspetto / Appearance</i>	Superfici ruvida, tipica della pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo / Rough surface, typical of durum wheat semolina pasta extruded with bronze die
<i>Sapore / Taste</i>	Tipico della semola di grano duro / Typical of durum wheat semolina
<i>Odore / Smell</i>	Tipico della semola di grano duro / Typical of durum wheat semolina

Formati / Shape	Tempo di cottura in minuti / Cooking time in minutes
Fantasy/Gigli/Mini Conchiglie/Mini Fusilli/Mini Pipe/ Mini Tortiglioni/Strozzapreti/Goal	5-7
Fusilli bucati / Smiley	6-8
Cavatappi/Conchiglie/Mini Farfalle/Mini Penne/Penne/Torciglioni/Disney/Lumachine	7-9
Pennoni/Trottole/Maccheroni festonati	8-10
Farfalle	9-11
Casarecce	10-12
Fusilloni/Lumaconi/Paccheri lisci/Paccheri rigati	12-14

Caratteristiche chimiche sul prodotto finito / Chemical characteristics of the finished product (DPR 187/2001)			
<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di misura / Unit of measure</i>	<i>Valore / Value</i>	<i>Tolleranza / Tolerance</i>
<i>Umidità/Moisture</i>	% (su sostanza secca/on dry matter)	11,50	≤12,50
<i>Ceneri/Ash</i>	% p/p Su sostanza secca/ on dry matter	0,87	+ 0,03
<i>Acidità/Acidity</i>	Gradi su sostanza secca/Degree on dry matter	3	+ 1
<i>Grano tenero/ Soft wheat</i>	%	Assente/absent	< 3

Caratteristiche microbiologiche sul prodotto finito / Microbiological characteristics of the finished product	
Parametro / Parameter	Valore / Value
<i>Carica microbica totale / Total bacterial count (30°C)</i>	<100000 ufc/1g
<i>E. Coli</i>	<10 ufc/1g
<i>Enterobatteri / Enterobacteria</i>	<1000 ufc/1g
<i>Stafilococchi coagulanti pos. (st aureus and other species)</i>	<10 ufc/1g
<i>Salmonella Spp</i>	Assente/absent in ufc/25 g
<i>Anaerobi solfito riduttori / Sulphite reducing anaerobes</i>	<10 ufc/1g
<i>Bacillus cereus</i>	<100 ufc/1g
<i>Muffe / Moulds</i>	≤ 1000 ufc/1g
<i>Lieviti / Yeasts</i>	≤ 1000 ufc/1g
<i>Attività dell'acqua / Water activity</i>	0.5-0.55
<i>pH</i>	6.20-6.5

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		04/03/2022	
			Pag. 2 of 5	

Contaminanti / Contaminants	
Parametro / Parameter	Valore / Value
Pesticidi / Pesticides	Limiti di legge / Limits law - (LMR D.M. 27/08/2004 smi e Reg CE n. 396/2005)
OGM / GMO	Assenti / Absent - (Reg. EU 1829/2003 e 1830/2003, D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/CE, Reg. 2006/2023/CE e Reg. UE 10/2011 e s.m.i.)
Aflatoxin B1	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
Aflatoxine B1, B2, G1, G2	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
Ochratoxin A	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
Zearalenone / ZEA	Max 75 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
Deoxynivalenol / DON	Max 750 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
Metalli pesanti (cadmio e piombo) / Heavy metal (cadmium and lead)	Piombo / Lead max 0,2 mg/kg (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.) Cadmio / Cadmium max 0,18 mg/kg (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
Filth-Test	Conformi al metodo AOAC 969.41 1988 / Conform to the method AOAC 969.41 1988
Corpi estranei metallici / Metallic foreign bodies	Prodotto controllato al metal detector / Product controlled by Metal detector

Tabella nutrizionale / Nutritional information	g per 100g prodotto non cotto (valori medi) / g per 100g uncooked product (average)
Energy kJ - kcal	1513 kJ – 357 kcal
Grassi / Fat	1,5 g
di cui saturi / of wich saturates	0,4 g
Trans	0 g
Carboidrati / Carbohydrate	72,4 g
di cui zuccheri / of wich sugars	3,8 g
Fibre / Fibre	2,6 g
Proteine / Protein *	11 ÷ 12,1 g
Sale / Salt **	0,004g
Sodio / Sodium	0,0025 g

*Il valore può variare a seconda della stagionalità della materia prima semola di grano duro. / The value can change in this range, depending on the seasonality of the raw material durum wheat semolina.

**Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente. / The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium.

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SHEET		04/03/2022	
	Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		Pag. 3 of 5	

Lista allergeni / Allergen list				
Allergene / allergens	Nel prodotto / in the product	Presente nel reparto / in the plant	Contaminazione crociata / Cross-contamination	Dettagli / details
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut® o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Cereals containing gluten and products thereof	Si / yes	Si / yes	Si / yes	Ingrediente / Ingredients
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	No	No	No	
Uova e prodotti a base di uova (uova intere, tuorlo d'uovo, albume, lecitina d'uovo) / Eggs and products thereof (whole eggs, egg yolk, egg white, egg lecithin)	No	No	No	
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	No	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	No	No	No	
Soia e prodotti a base di soia (proteine di soia, olio di soia, lecitina di soia) / Soya bean and products thereof (soya proteins, soya oil, soya lecithin)	No	No	Si/yes	Possibile presenza nella materia prima / Possible presence in raw material
Latte e prodotti a base di latte (siero, proteine del latte, lattosio) / Milk and products thereof (whey, milk proteins, lactose)	No	No	No	
Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di Acagiù (Anacardium occidentale), noci Pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e prodotti derivati / Nuts, i.e 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 nuts and Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	No	No	No	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	No	No	No	
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and product thereof	No	No	Si/yes	Possibile presenza nella materia prima / Possible presence in raw material
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame and products thereof	No	No	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2	No	No	No	
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupines and products thereof	No	No	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	No	No	No	

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		04/03/2022	
			Pag. 4 of 5	

Consumatori sensibili <i>Sensitive consumers</i>	Non adatto per soggetti celiaci o intolleranti al glutine Not suitable for gluten intolerants or coeliacs
Consigli d'uso <i>Advice on use</i>	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti accompagnato con qualsiasi condimento Product suitable for the preparation of first courses accompanied with any seasoning
Istruzioni per uso <i>Instructions for use</i>	100 grammi di pasta in 1 litro d'acqua bollente salata. Cuocere la pasta per il tempo di cottura suggerito, quindi scolirla e condire con condimento preferito 100 grams of pasta in 1 liter of boiling, salted water. Cook the pasta for the suggested cooking time then drain it and serve with favorite sauce
Modalità di conservazione <i>Storing condition</i>	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare / Store in a dry and cold place at ambient temperature and clean (away from legumes, vegetables, rice, detergents, flavorings), possibly to protect from sunlight
Vita del prodotto <i>Shelf life</i>	Durata a confezione integra: 36 mesi dalla data di produzione. Modalità indicazione: GG.MM.AAAA Life of unopened package: 36 months from the date of production. Indication mode: DD.MM.YYYY
Lotto di produzione <i>Batch number</i>	Lotto di produzione coincidente con la data di scadenza Production lot coinciding with the expiry date
Certificazioni azienda <i>Company certification</i>	IFS, BRC, Biologico, kosher, Vegan IFS, BRC, Organic, kosher, Vegan
Trasporto <i>Transport</i>	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) Vehicles cabs meeting hygiene requirements (Reg. CE 852/2004)

Imballaggio/Pack	
<i>Tipologie Imballo primario</i> <i>First packing material <2000g</i>	Film plastico, cello-carta, astuccio alimentare Plastic film, Paper reel laminated with film, alimentary box
<i>Imballo primario / First packing material >2 kg</i>	Film plastico / Plastic film
Idoneità alimentare imballaggi: i materiali di confezionamento sono conformi alle leggi europee vigenti: Food use conformity of packing materials: packing materials are conform to the European laws and in particular to the: D.M. 21.03.1973, D.M. 123 dated 28.03.2003, D.Lgs. 108 dated 25.01.1992, Reg 1935/2004 CE, Reg. 10/2011 e s.m.i.	

Il nostro prodotto, il suo confezionamento e tutti gli ingredienti usati nella preparazione, rispettano la legislazione Europea vigente.
Our product, its packaging and all ingredients used in the preparation are made in accordance with the in force european law.

	DOCUMENTO / DOCUMENT	ST PF 1	Ed. 2	Rev. 06
	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET		04/03/2022	
	Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta		Pag. 5 of 5	

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE RILEVANTI SOLO PER MERCATO DI DESTINAZIONE DEL PRODOTTO USA
ADDITIONAL INFORMATION FOR USA MARKET ONLY

MACARONI PRODUCT. Durum wheat semolina pasta.

Ingredients: durum wheat semolina.

Contains wheat.

May contain soy.

Best if used by: MM.DD.YYYY

Serving size	3/4 cup (55g)
Amount per serving	
Calories	190
% Daily Value*	
Total Fat 1g	1%
Saturated Fat 0g	1%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 42g	14%
Dietary Fiber 2g	6%
Total Sugars 2g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 6g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 10mg	0%
Iron 1mg	6%
Potassium 140mg	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.

Dalla Costa Alimentare srl si riserva il diritto di modificare il documento in qualsiasi momento. La presente revisione annulla e sostituisce la precedente. / Dalla Costa Alimentare srl reserves the right to modify the document at any time. This revision cancels and replaces the previous one.

Data/Date: 04/03/2022	Emissione/ Issue: HACCP Manager	Approvazione/ Approval: Direction
------------------------------	--	--



Codice SAP117 Descrizione G 185 SAPORIE SUGO FUNGHI SAPORIE

Dati primari

Marchio SAPORIE Macrofamiglia CONDIMENTI

Codice EAN 8002635106296. PZ Unità di VENDITA-SELLING UNIT

Codice EAN 8002635106302. IM UNITà PER COLLO / PIECES X BOX

Dati tecnici

Codice UM	Descrizione	Ftt. conv
PZ	Unità di VENDITA-SELLING UNIT	1,00
IM	UNITà PER COLLO / PIECES X BOX	12,00
STR	COLLI X Strato /boxes x layer EPAL	20,00
STN	N° STRATI / layer of Pallet 80x120	11,00
PL	UNITà / PIECES X EPAL 80X120	2.640,00

UNITA' DI VENDITA CM.

Altezza	Larghezza	Profondità
	5,80	10,80
Peso netto	Peso lordo	
185,00	325,00	

UNITA' IMBALLO / COLLO STANDARD CM

Lunghezza	Larghezza	Altezza
22,5	17	11

Dati vendita

Codice IVA 10

C_Note

copritappo in carta

**ETICHETTA Italiano (diciture in EN / DE / FR a richiesta)****Testo**

LINEA AZZURRA S.R.L. VIA PIAVE 85, 23879 VERDERIO INFERIORE (LC)

Commercializzato da: LINEA AZZURRA S.r.l. via Piave 85, 23879 Verderio (LC) Italy
prodotto in UE

Istruzioni per l'uso Modalità di utilizzo del prodotto: tal quale

Categorie consumatori di destinazione d'uso prodotto: Alimento destinato a tutti i consumatori ad eccezione di quelli che presentano allergie agli ingredienti definiti in etichetta.

CONSERVAZIONE: Da conservare possibilmente in luogo fresco e asciutto; una volta aperta la confezione consumare entro 4 giorni e conservare in frigo a + 4°C,-

Modalità di indicazione Lotto di produzione: Codice Alfanumerico costituito

T.M.C / Data di Scadenza Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di confezionamento

Shelf Life Data Confezionamento + 36 mesi

Caratteristiche Micro :Rispetto valori guida consigliati da normative di riferimento

LOTTO / DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL : VEDI STAMPA

NON CONTIENE GLUTINE

CASPULA ORO

-SUGO FUNGHI - PAESANA - CONTADINA-

-

(RICETTA 2016 BG)

-

CONDIMENTO AL POMODORO

Ingredienti: pomodoro 90% (origine UE), funghi 3% (Armillariella Mellea, Tricholloma Portentosum, Lactarius Deliciosus ,Boletus Luteus, Cantharellus Cibarius), cipolla, addensante: amido di mais modificato, sale, zucchero, olio di oliva 1%, miscela di spezie, aromi.

-

SAUCE WITH TOMATOES

Ingredients: tomatoes 90% (UE origin), mushrooms 3% (Armillariella Mellea, Tricholloma Portentosum, Lactarius Deliciosus ,Boletus Luteus, Cantharellus Cibarius), Onion,thickener: Modified corn starch, Salt, Sugar, Olive oil (1%),mixed spices, flavors.

-

SAUCE MIT TOMATEN

Zutaten: tomaten 90% (UE), pilze 3% (Armillariella Mellea, Tricholloma Portentosum, Lactarius Deliciosus, Boletus Luteus, Cantharellus Cibarius), zwiebel, verdickungsmittel: geänderte maisstärke, salz, zucker, olivenöl 1%, gemischte gewürze, aromen.

-

ml 212 -peso netto g 185-

-

- (RICETTA 2015 - BG) -

Valori nutrizionali per 100g di prodotto / Nutrition facts per 100g of product - ENERGIA Kcal 55 kcal - 232 kj Grassi 1,1 g Di cui acidi grassi saturi 0,1 g carboidrati 6,74 g Di cui zuccheri 6,2 g Fibre 1,7 g Proteine 1,52g Sale 1,08 g

-

Nutritional values per 100g of product / Nutrition facts per 100g of product - ENERGY Kcal 55 kcal - 232 kj Fat 1.1 g Of which saturated fatty acids 0.1 g Carbohydrates 6.74 g Of which sugars 6.2 g Fiber 1, 7 g Protein 1.52g Salt 1.08 g

-

.

Codice TARIC 21039090

-



Prodotto

LATTINA CDA BRASILE 125 g – DBA213

Ingredienti

100% Caffè arabica Brasile torrefatto e macinato confezionato in atmosfera protettiva

Allergeni

Non presenti

Quantità netta

125 g e

Modalità di conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto.

Dichiarazione nutrizionale

Non prevista (Allegato V Reg. 1169/11 UE)

Caratteristiche microbiologiche del prodotto

**Carica mesofita totale < 10³ UFC/g
aerobia**

Lieviti e muffe < 10² UFC/g

Escherichia Coli Assente

Staphilococcus Aureus Assente

Caratteristiche chimico fisiche del prodotto

Attività H₂O (aw): < 0,6

Umidità: < 3%

Caffeina: 1,2-1,8%

Ocratossina A ≤ 5 µg/Kg

Metalli Pesanti Tossici <1 mg/kg

(Cd, Pb)

Impurità (Filth Test) ≤ 10 frammenti di insetto/25 gr

Assenti Peli roditore/25 gr



PIETRO MASINI S.r.l.

Via Livornese 64
50055 Lastra a Signa - Firenze - Italia
Mobile +39 335 465929
Tel. +39 055 8721400 - Fax +39 0558721532
VAT: IT03659600484
www.masinibiscotti.it
export@masinibiscotti.it



FEBBRAIO 2020	SCHEDA TECNICA PRODOTTO TECHNICAL PRODUCT SHEET
Prodotto/Product:	LIMONCELLO Astuccio 100g
Product Code: 12722	MARCHIO/BRAND: LENZI®

CARATTERISTICHE/DESCRIPTION:

Squisiti pasticcini con scorze di limone candito e liquore limoncello.
Gustateli accompagnati a vini dolci, tè, caffè, cappuccino o gelato.
Sin dal 1929, tutti i nostri biscotti sono prodotti nello stabilimento di
Lastra a Signa, Firenze.

*Exquisite cookies with candied lemon and limoncello liqueur.
Taste this exquisite speciality with sweet wines, Tea, Coffee,
Cappuccino or ice cream.*

*Since 1929, all our cookies are produced in Lastra a Signa,
Florence.*

Pasticcini al Limoncello - Prodotto dolciario da forno. Ingredienti: Farina di **frumento**, zucchero, **uova** fresche, burro (**latte**), amido di mais, olio di girasole, pasta di limone candito 2,5% (scorze di limone 49%, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico), **latte** parzialmente scremato, Limoncello 0,5% (acqua, alcool, zucchero, scorze di limone), Agenti lievitanti: (Carbonato acido di sodio, difosfato disodico), aromi naturali, sale. Conservare in luogo fresco e asciutto. Può contenere tracce di soia, e frutta secca a guscio.

Cookies with Limoncello - Sweet bakery product. Ingredients: **Wheat** flour, sugar, fresh **eggs**, butter (**milk**), cornstarch, sunflower oil, candied lemon paste 2,5% (citrus peels 49%, glucose-fructose syrup, sugar, acidity corrector: citric acid), partially skimmed **milk**, limoncello 0,5% (water, alcohol, sugar, citrus peels), Raising Agent: (sodium hydrogen carbonate, disodium diphosphate), natural flavours, salt. Store in a cool and dry place. May contain traces of soy and other nuts.

Informazioni nutrizionali - Nutrition informations

Valori medi / Typical values: 100 g

Energia - Energy	471 Kcal - 1976 Kj
Grassi - Fat	21 g
di cui saturi / of which saturated	7,3 g
Carboidrati - Carbohydrates	64 g
di cui zuccheri/of which sugars	26,5 g
Fibre - Fiber	1,7 g
Proteine - Protein	6,5 g
Sale - Salt	0,15 g

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche soia e altra frutta a guscio
Produced in a factory that handle also Soy(lecithin) and other nuts



Nutrition Facts

5 servings per container
Serving size 3 cookies (28g)

Amount per serving
Calories 131

	% Daily Values*
Total Fat 6g	9%
Saturated Fat 2g	10%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 20mg	1%
Total Carbohydrate 18g	6%
Dietary Fiber 0.5 g	2%
Total Sugars 7g	
Includes 6g Added Sugars	4%
Protein 2g	
Vit.D 0mcg 0%	Calcium 0 mcg 0%
Iron 0 mcg 0%	Potas.0 mcg 0%

* The % Daily Value (DV) tells 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.

SINGLE UNIT EAN:
8000533127023

**PIETRO MASINI S.r.l.**

Via Livornese 64
50055 Lastra a Signa - Firenze - Italia
Mobile +39 335 465929
Tel. +39 055 8721400 - Fax +39 0558721532
VAT: IT03659600484
www.masinibiscotti.it
export@masinibiscotti.it

PESO NETTO PRODOTTO: PRODUCT NET WEIGHT:	100g	IMBALLO PRIMARIO:	Busta PP trasp
CONSERVAZIONE: STORAGE INFOS:	Conservare in luogo fresco ed asciutto Store in a cool and dry place	PACKAGING:	Paper box
SCADENZA/BBD:	12 MESI/MONTHS	FORMATO/BBD FORMAT:	DD/MM/YY MM/DD/YY
DIMENSIONE/BOX SIZE	13X6X16,5 h cm	STRATO PALLET (CT) PALLET LAYER (CT)	9 ct (80X120) / 11 (100X120)
CARTONE/CARTON	12 pcs	PALLET COMPLETO (CT) FULL PALLET (CT)	108 (80X120) / 120 (100X120)
DIMENSIONE CARTONE CARTON SIZE	39x25x17,5 h cm	PALLET:	80X120 / 100X120
STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	11	ALTEZZA PALLET:	215 cm
EAN/UPC CARTON:	available by request	PESO LORDO/GROSS WEIGHT:	160 kgs

FEB 2020



Codice BON101 **Descrizione** G 15 BONTALORO MISTO FUNGHI SECCO CON PORCINI

Dati primari

Marchio BONTALORO **Macrofamiglia** FUNGHI SECCHI CONFEZIONATI

Codice EAN 80188421' **PZ** Unità di VENDITA-SELLING UNIT

Codice EAN 8002635100621 **IM** UNITà PER COLLO / PIECES X BOX

Dati tecnici

Codice UM	Descrizione	Ftt. conv
PZ	Unità di VENDITA-SELLING UNIT	1,00
IM	UNITà PER COLLO / PIECES X BOX	125,00
STR	COLLI X Strato /boxes x layer EPAL	4,00
STN	N° STRATI / layer of Pallet 80x120	4,00
PL	UNITà / PIECES X EPAL 80X120	2.500,00

UNITA' DI VENDITA CM.

Altezza	Larghezza	Profondità
19,00	10,50	4,50
Peso netto	Peso lordo	
15,00	36,00	

UNITA' IMBALLO / COLLO STANDARD CM

Lunghezza	Larghezza	Altezza
60	40	34

Dati vendita

Codice IVA 04

C_Note

VERSIONE GRAFICA BIANCA 2017



ETICHETTA Italiano (diciture in EN / DE / FR a richiesta)

Testo

LINEA AZZURRA SRL

CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO IN VIA PIAVE 85, VERDERIO

-

Conservare in luogo fresco e asciutto.

PREPARAZIONE: METTERE I FUNGHI IN
ACQUA TIEPIDA PER 30 MINUTI CIRCA
PRIMA DELL'USO E QUINDI SCIACQUARLI
ACCURATAMENTE. DA CONSUMARSI SOLO
PREVIA COTTURA.

Store at room temperature in a cool, dry place.

Preparation: soak the mushrooms in warm
water for 30 minutes before use and then rinse
them thoroughly. To be consumed only after
cooking.

-

Stocker à température ambiante dans un
endroit frais et sec. Préparation: Mettre les
champignons dans l'eau tiède pendant environ
30 minutes avant de les utiliser, puis les rincer
abondamment. A consommer uniquement
après cuisson.-

Confezionato al 12% di umidità residua.

Packaged with 12% residual moisture.

Conditionné avec 12 % d'humidité résiduelle.

-

Caratteristiche Sensoriali:

Colore conforme alla menzione qualitativa

Odore tipico dei funghi

Sapore tipico del frutto, senza sapori estranei

Aspetto Visivo il prodotto si presenta privo di muffe in fette medie e medio-piccole

.

Modalità di indicazione Lotto di produzione Codice Alfanumerico costituito da n. 2 Lettere maiuscole + n. 6
Numeri. Tale codice indica la Sede dello stabilimento di confezionamento + Categoria di appartenenza del
prodotto + data di scadenza costituita da giorno/mese/anno.

.

Caratteristiche Microbiologiche Rispetto valori guida consigliati da normative di riferimento

.

Shelf Life Data Confezionamento + 12 mesi

.

Categorie consumatori di destinazione d'uso prodotto Tutte le categorie

Origine prodotto UE e NON UE

-

RICICLO -smaltire plastica PP5

(INGREDIENTI 2016 - MISTO CON CHAMPIGNON)

Mixed dried mushrooms

INGREDIENTS: Dried mushrooms mixed in varying proportions: Mushrooms: (Pleurotus ostreatus, Agaricus bisporus, Lentinus edodes). Wild porcini mushrooms 3% (Boletus edulis and its group). Antimicrobial: traces of sulfur dioxide (sulfites)

Mixtes champignons séchés

INGRÉDIENTS: Les champignons séchés mélangés dans des proportions variables: Champignons: (Pleurotus ostreatus, Agaricus bisporus, Lentinus edodes). Sauvages cèpes 3% (Boletus edulis et de son groupe). Antimicrobienne: traces de dioxyde de soufre (sulfites)

Funghi secchi misti con porcini commerciali

INGREDIENTI: Misto funghi secco in proporzione variabile: funghi coltivati (Pleurotus ostreatus, Agaricus bisporus, Lentinus Edodes). Funghi porcini spontanei 3% (Boletus eduli e relativo gruppo) antimicrobico: Tracce di anidride solforosa (solfiti).

ALLERGENI SOLFITI

-

-Getrocknete Pilze gemischt mit Steingeschäft

BESTANDTEILE: Gemischte getrocknete Pilze in unterschiedlichen Anteilen: Zuchtpilze (Pleurotus ostreatus, Agaricus bisporus, Lentinus Edodes). 3% spontaner Boletus (Boletus essbar und relative antimikrobielle Gruppe): Spuren von Schwefeldioxid (Sulfit).

Allergeni SULFITE



AGGIORNAMENTO 2022 (SCHEDA MISTO 22)

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto

Nutrition declaration per 100g of product

-

Déclaration nutritionnelle par 100g de produit

Nährwertdeklaration pro 100g Produkts

-

Energia - energy

energie - energiewert

1258 kj

299 Kcal

Grassi - fats - graisses - fett 3,0 g

Di cui acidi grassi saturi - of

which saturates - dont acides

gras saturés - gesättigte

fettsäuren

0,5 g

Carboidrati - carbohydrates -

glucides - kohlenhydrate

30,0 g

Di cui zuccheri - of which sugars -

dont sucres - davon zucker

5 g

Fibre - fibre - fibres - Eiweiß 18,0 g

Proteine - proteins -

protéines - protein

29,0 g

Sale - salt - sel - salz 0,2 g

-

Peso netto - Net weight

poids net - Reingewicht

.

codice tarico 07123900

-

-

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE: LINEA AZZURRA SRL - VIA PIAVE 85 , 23879 VERDERIO (LC)

ITALIA - P.IVA . C.F. 01882230137-

CONTATTO H 24 :

urgenze@gruppo-manzoni.it

fax@gruppo-manzoni.it

-

.

.

REV. 04 DEL 16.01.2020

-

OPERATOR FOOD : LINEA AZZURRA SRL - VIA PIAVE 85, 23879 VERDERIO (LC) ITALY

CONTACT H 24:

urgenze@gruppo-manzoni.it

fax@gruppo-manzoni.it

-

IFS Food certificate DE13/81841445





SCHEDA TECNICA FARINA DI MAIS BRAMATA

Mod. M16B

Rev. 04
del 21/04/2022

Rif. PRO 06

Descrizione prodotto

Il prodotto è ottenuto mediante de-germinazione, molitura e vagliatura del mais.

Umidità < 15%

Ingredienti

100% mais

Origine

Italia

Caratteristiche organolettiche

Colore	Giallo oro-arancio	valutazione visiva
Aspetto	farina	valutazione visiva
Odore sapore	tipico di farina di mais	valutazione organolettica

Caratteristiche chimiche – fisiche

Granulometria:	%	Setacciatura
> 1 mm	18 % $\pm$ 5%	
> 560 micron	70 % $\pm$ 5%	
> 250 micron	10 % $\pm$ 5%	
Fondo	2 % $\pm$ 5%	
Micotossine:		
Aflatossine B1	Max 2,0 μ g/kg	REG. 1881/2006 e smi
Aflatossine B1+B2	Max 4,0 μ g/kg	REG. 1881/2006 e smi
Ocratossina A	Max 3,0 μ g/kg	REG. 1881/2006 e smi
Zearalenone	Max 100 μ g/kg	REG. 1881/2006 e smi
Fumonisine B1+B2	Max 1400 μ g/kg	REG. 1881/2006 e smi
Pesticidi:		REG. 396/05 e s.m.i.
Metalli pesanti:		
Piombo	0,2 mg/kg	REG. 1881/2006 e smi
Cadmio	0,1 mg/kg	REG. 1881/2006 e smi

Radiazioni ionizzanti

Radioattività in accordo con Euratom n.2218/89 del 18/07/1989 e EC N.737/90 del 22/03/1990.

Informazioni Ogm

< 0.9 REG. 1829-1830/2003

Imballaggi

Imballaggi idonei al contatto alimentare

Shelf Life

Da consumarsi preferibilmente entro 3 anni dalla data di confezionamento (sottovuoto)

Da consumarsi preferibilmente entro 1 anno dalla data di confezionamento (non sottovuoto)

Informazioni nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	1457 kJ 344 kcal
Grassi	1,1 g
Di cui:	
acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	76 g
Di cui:	
zuccheri	0,85 g
Fibre	2,8 g
Proteine	6,0 g
Sale	0,008 g

Valori per calcolo

I valori indicati sono valori medi, di conseguenza, i valori effettivi potrebbero essere più alti e più bassi.

La farina è un prodotto di origine vegetale le cui caratteristiche dipendono da quelle della materia prima utilizzata che, a loro volta, dipendono dalle condizioni di coltivazione (es. suolo, condizioni climatiche, fertilizzazioni, etc...)

Conservazione

Conservare in luogo fresco ed asciutto

Allergeni

DESCRIZIONE ALLERGENE	Presenza nel prodotto: SI/NO	Presenza nel processo produttivo: SI/NO	Presenza nello stabilimento: SI/NO:	Possibilità di contaminazione crociata: SI/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO*	SI NO (sacchetti di carta)	SI	NO*
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	Possibili tracce**	Possibili tracce NO (sacchetti di carta)	Possibili tracce	Possibili tracce**
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	Possibili tracce NO (sacchetti di carta)	Possibili tracce	Possibili tracce
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	Possibili tracce NO (sacchetti di carta)	Possibili tracce	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	Possibili tracce NO (sacchetti di carta)	Possibili tracce	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

*glutine <20 ppm

**può contenere tracce di soia dovute alla contaminazione accidentale tecnicamente inevitabile nella filiera cerealicola

Il Molino di Borgo San Dalmazzo Srl declina ogni responsabilità inerente a informazioni e/o diciture inserite dal cliente sul packaging non presenti in scheda tecnica.



SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET

Risotto al tartufo / Rice with truffle

7.5-ST-
BISC12C

Rev.4 del 01/02/18

EAN 8020312004192

INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Riso 98% (origine: Italia), tartufo estivo (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 0.5%, brodo vegetale disidratato (sale, fecola e maltodestrine di patate, estratto di lievito, estratti di verdure (carota, cipolla), olio di girasole, estratti di erbe aromatiche), aglio, prezzemolo, aroma. / Rice 98% (origin: Italy), summer truffle (<i>Tuber aestivum</i> vitt.) 0.5%, dehydrated vegetable broth (salt, potato starch and maltodextrin, yeast extract, vegetable extracts (carrot, onion), sunflower oil, aromatic herbs extracts), garlic, parsley, flavor.		
ALLERGENI / ALLERGENS – REG. UE 1169/2011		
Può contenere glutine, arachidi, anacardi (frutta a guscio), sedano e nero di seppia (mollusco). / May contain gluten, peanuts, cashew nuts, celery and squid ink (mollusc).		
OGM / GMO		
Il prodotto non é a rischio contaminazione OGM. / There isn't any risk of cotamination GMO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Aspetto / Aspect	regolare / regular	
Colore / Color	variegato, preponderante bianco / varied, predominantly white	
Odore / Smell	caratteristico degli ingredienti / characteristic of the compounding ingredients	
Sapore / Taste	caratteristico degli ingredienti / characteristic of the compounding ingredients	
Umidità / Moisture	< 14%	
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING		
Peso netto / Net weight	200g / 7.05 oz.	
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto sottovuoto in astuccio carta / vacuum bag in paper box	
Materiale di confezionamento / Packaging material	polipropilene cast 75 my	
Tipo confezionamento / Packaging type	manuale / handmade	
Imballo secondario / Secondary package	cartone / carton	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION		
Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Valori medi / Average values
Valore energetico / Energy value	kJ / kcal	1509 / 355
Grassi / Fat	g / 100 g	0.8
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	0.2
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	78
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	0.9
Fibre / Fibre	g / 100 g	1.9
Proteine / Protein	g / 100 g	7.9
Sale / Salt	g / 100 g	0.20
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Parametro / Parameter	Unità di misura / Unit of measurement	Tolleranze / Tollerances
CMT / TMC	UFC/g – CFU/g	< 10 ⁶
Coliformi totali / Total coliforms	UFC/g – CFU/g	< 1.1x10 ³
E. coli	UFC/g – CFU/g	< 10 ²
Staphylococcus aureus coag+	UFC/g – CFU/g	< 10 ²
Muffe / Molds	UFC/g – CFU/g	< 10 ³
Salmonella spp.	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent
CONSERVAZIONE E CONSUMO / CONSERVATION AND CONSUMPTION		
Modalità di conservazione / Storage: Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.		
TMC / Shelf life: 24 mesi / 24 months		
Utilizzo / Use: tempo di cottura 15-18 min. / Ready to cook. Cooking time: 15-18 min.		

Revisione Numero / Rev. Nr.	Data / Date	Firma RSA / RSA Signature
04	27/03/2017	Amalia TOUT
05	12/04/2019	Amalia TOUT
06	15/04/2022	Amalia TOUT

SCHEDA TECNICA di PRODOTTO

Data ult. Rev.: 28/04/2022

PRODOTTO

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. qualità "DS"

Dati analitici medi:



<i>Acidità Totale</i>	<i>g/100ml</i>	> 6,00	limiti legali > = 6
<i>Alcool etilico in volume</i>	<i>%</i>	< 0,30	< 1,5
Estratto secco totale	<i>g/l</i>	> 150,00	
Densità relativa a20°C	<i>d20/20</i>	>1,065	> 1,060
<i>Anidride Solforosa Totale</i>	<i>mg/l</i>	< 20	< 100
<i>Ceneri</i>	<i>g/l</i>	>2,5	> 2,5
<i>Piombo</i>	<i>mg/l</i>	< 0,2	
<i>Rame</i>	<i>mg/l</i>	< 1	
<i>Zuccheri</i>	<i>g/l</i>	> 120	> 110
<i>Estratto senza zuccheri</i>	<i>g/l</i>	> 30	> 30

Valori nutrizionali:

Energia	Kcal/100ml KJ/100ml	64 266	per 100ml di prodotto per 100ml
Grassi totali	g	<0,1	
di cui acidi grassi saturi	g	<0,1	
Carboidrati	g	11,0	
di cui zuccheri	g	11,0	
Proteine	g	0,65	
Sale	g	0,07	
		% quantità giornaliera:Percentuale giornaliera calcolata su una dieta di 2000 Kcal	

Ingredienti:

Aceto di vino, mosto d'uva cotto, colorante E 150d.

Allergeni:

Contiene **Solfiti** residui

Origine

Italia, tutto il mosto utilizzato deriva da uve coltivate in Italia

OGM:

Senza OGM in accordo con i regolamenti Reg. 1829/2003/CE - 1830/2003/CE

Lotto:

Codice conserve: L- F = 2022 nnn=n° giorno. Esempio: L-F021 = imbottigliato il 21/01/2022

Normativa :

Aceto Balsamico di Modena I.G.P

Reg (CE) 583/2009 del 03 Luglio 2009 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette

Data di scadenza:

No data di scadenza con riferimento alla Legge Allegato 10, p. d) del regolamento 1169/11, eventuale data di scadenza in accordo con il paese di destinazione e/o specifiche del cliente

Conservazione:

Luogo fresco ed asciutto, al riparo da luce solare e fonti di calore

Caratteristiche

Aspetto: limpido e brillante; Colore: bruno intenso; Odore: caratteristico, persistente

Organolettiche:

intenso e delicato gradevolmente acetico, con eventuali note legnose; Sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico



AMARETTO LIMONE

Scheda tecnica - Technical Data Sheet

02/02/2021:
Pagina/page 1 di 3

AMARETTO LIMONE- LEMON

SENZA GLUTINE – GLUTEN FREE

Prodotto dolciario da forno. Ingredienti: mandorle di albicocca 25%, mandorle 20%, zucchero, albume d'uovo pastorizzato, limone candito 4% (scorzone di limone, zucchero, sciroppo di glucosio), miele, succo di limone, sciroppo di glucosio, acidificante: acido citrico, aroma naturale di limone, stabilizzante: pectina, antiossidante: acido ascorbico. Agente lievitante: bicarbonato d'ammonio. Conservante: sorbato di potassio. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Può contenere tracce di altra frutta secca in guscio e di solfiti. Mandorle di albicocca origine: non UE	Bakery product. Ingredients: apricot kernels 25%, almonds 20%, sugar, pasteurized egg whites, candied lemon 4% (lemon peel, sugar, glucose syrup,) honey, lemon juice, glucose syrup, acidifier: citric acid, natural lemon flavouring, stabiliser: pectin, antioxidant: ascorbic acid. Raising agent: ammonium bicarbonate. Preservative: potassium sorbate. Product subject to natural weight loss. Keep in dry and cool place. May contain traces of other nuts and sulphites. Apricot kernels origin: non-EU
---	---

VALORI NUTRIZIONALI MEDI – AVERAGE NUTRITION VALUES

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (AVERAGE NUTRITION VALUES) per 100 g	
Valore energetico (Energy value)	400 Kcal / 1687 KJ
Grassi (Fat)	10,24 g
di cui saturi (of which saturates)	0,5 g
Carboidrati (Carbohydrate)	66,05 g
di cui zuccheri (of which sugars)	62,95 g
Proteine (Protein)	10,98 g
Sale (Salt)	0,01 g

TMC del prodotto / Best before

8 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es. 08/2017; Expressed like mm/yyyy eg.: 08/2017)



AMARETTO LIMONE

Scheda tecnica - Technical Data Sheet

02/02/2021:
Pagina/page 2 di 3

ALLERGENI – ALLERGENS

Denominazione / Denomination	Presenza/ Presence		
	Si / Yes	No	Possibili tracce/ Could be contains traces
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut) e prodotti derivati Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products thereof		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof		X	
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	X		
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof		X	
Soia e prodotti a base di soia Soya and products thereof		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) Milk and products thereof		X	
Frutta secca a guscio (mandorle, nocciole ecc...) Dried fruits (almonds, nuts etc...)	X		
Sedano e prodotti derivati Celery and products thereof		X	
Senape e prodotti derivati Mustard and products thereof		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and products thereof		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco Molluscs and products thereof		X	



AMARETTO LIMONE

Scheda tecnica - Technical Data Sheet

02/02/2021:
Pagina/page 3 di 3

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari.	Food hygiene.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare.	General principles and requi- rements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i ma- teriali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informa- zioni fornite al consumatore.	Products labelling - Informa- tion provided to consumers.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 828/2014	Informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.	Information provided to con- sumers about absence of Gluten or it's presence in a reduced extent in foods.



AMARETTO PESCA

Scheda tecnica - Technical Data Sheet

02/02/2021:
Pagina/page 1 di 3

AMARETTO PESCA - PEACH

SENZA GLUTINE – GLUTEN FREE

Prodotto dolciario da forno. Ingredienti: mandorle di albicocca 25%, mandorle 20%, zucchero, albume d'uovo pastorizzato, pesca candita 4% (pesca, zucchero, sciroppo di glucosio), miele, sciroppo di glucosio, acidificante: acido citrico, colorante: annatto, aromi. Agente lievitante: bicarbonato d'ammonio. Conservante: sorbato di potassio. Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Può contenere tracce di altra frutta secca in guscio e di solfiti. Mandorle di albicocca origine: non UE	Bakery product. Ingredients: apricot kernels 25%, almonds 20%, sugar, pasteurized egg whites, candied peach 4% (peach, sugar, glucose syrup), honey, glucose syrup, acidifier: citric acid, colouring agent: annatto, flavorings. Raising agent: ammonium bicarbonate. Preservative: potassium sorbate. Product subject to natural weight loss. Keep in dry and cool place. May contain traces of other nuts and sulphites. Apricot kernels origin: non-EU
--	---

VALORI NUTRIZIONALI MEDI – AVERAGE NUTRITION VALUES

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (AVERAGE NUTRITION VALUES) per 100 g	
Valore energetico (Energy value)	400 Kcal / 1687 KJ
Grassi (Fat)	10,24 g
di cui saturi (of which saturates)	0,5 g
Carboidrati (Carbohydrate)	66,05 g
di cui zuccheri (of which sugars)	62,95 g
Proteine (Protein)	10,98 g
Sale (Salt)	0,01 g

TMC del prodotto / Best before

8 mesi/months (Espresso come mm/aaaa es. 08/2017; Expressed like mm/yyyy eg.: 08/2017)



AMARETTO PESCA

Scheda tecnica - Technical Data Sheet

02/02/2021:
Pagina/page 2 di 3

ALLERGENI – ALLERGENS

Denominazione / Denomination	Presenza/ Presence		
	Si / Yes	No	Possibili tracce/ Could be contains traces
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut) e prodotti derivati Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products thereof		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof		X	
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	X		
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof		X	
Soia e prodotti a base di soia Soya and products thereof		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) Milk and products thereof		X	
Frutta secca a guscio (mandorle, nocciole ecc...) Dried fruits (almonds, nuts etc...)	X		
Sedano e prodotti derivati Celery and products thereof		X	
Senape e prodotti derivati Mustard and products thereof		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and products thereof		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof		X	
Molluschi e prodotti a base di mollusco Molluscs and products thereof		X	



AMARETTO PESCA

Scheda tecnica - Technical Data Sheet

02/02/2021:
Pagina/page 3 di 3

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGISLATION

Regolamento CEE/ EU Regulation n° 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari.	Food hygiene.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare.	General principles and requi- rements of food law.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004	Regolamento riguardante i ma- teriali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Regulation on materials and articles intended to come into contact with food.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011	Etichettatura prodotti - informa- zioni fornite al consumatore.	Products labelling - Informa- tion provided to consumers.
Regolamento CEE/ EU Regulation n° 828/2014	Informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.	Information provided to con- sumers about absence of Gluten or it's presence in a reduced extent in foods.

SPECIFICA PRODOTTO FINITO

DENOMINAZIONE PRODOTTO:			
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA			
(Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea)			
Marchio: AULUS			
cod. art.: 239			
Cod. ean: 8020542123915			
<u>Shelf life:</u>		18 mesi dalla data di confezionamento	
<u>Modalità di conserv.</u>		Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco lontano da fonti di calore.	
<u>Descrizione prodotto:</u>			
Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente con metodi meccanici			
Aspetto: Limpido di colore giallo verde			
<u>Caratteristico chimico-fisiche</u>			
Numero di Perossidi: <= 20 meq O2/Kg			
Acidità espressa come % di acido oleico: <=0,8			
<u>Valori Nutrizionali per 100ml (paria 91,6g)</u>			
Energia: 3389KJ/824Kcal		Carboidrati: 0g	
Grassi: 91,6g		di cui zuccheri: 0g	
di cui saturi 14,1g		Fibre alimentari: 0g	
acidi grassi monoinsaturi: 68,3		Proteine: 0g	
acidi grassi polinsaturi: 9,2		Sale: 0g	
<u>Imballo primario:</u>		bottiglia QUADRA vetro verde 250ml	
		termocapsula oro	
<u>Etichetta:</u>		davanti e retro;	
		con termocapsula oro Aulus;	
<u>Imballo secondario: cartone</u>		<u>Pallettizzazione:</u>	
dimensione cartone montato:		pallet a rendere	
19,5x15x23,5h		(80X120X156)cm	
pezzi per cartone:		N° colli per strato:	
12		32	
Peso lordo del collo (Kg):		N° strati:	
6,000		6	
Cod. EAN dell'imballo:		N° colli per pallett:	
8020542123922		192	
		N° pezzi per pallet:	
		2304	
		Peso lordo del pallet compresa pallet(Kg):	
		1168,0	
ETICHETTA IMBALLO SECONDARIO IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO SECONDO LE NORME DI LEGGE (Reg. UE 1169/2011)			
Prodotto per B&G Srl via del Piombo, 7- 06134 Perugia nello stabilimento di viale A. Olivetti, 37 Zona A.S.I. - 70056 Molfetta (Bari)			

**Allegato A.4.6****Scheda Tecnica preliminare
Codice prodotto 964****MANUALE DELLA QUALITA'**

Ediz. 03

Rev. 01

07 gennaio 2019

Pagina 1 di 4

CARATTERISTICHE GENERALI

Denominazione / nome commerciale	Mini grissini tipo 0 con gorgonzola – corti di pane al gorgonzola				
Marchio	Villa Guelfa				
Tipologia unità di vendita	Astuccio contenete 50 g di prodotto.				
Incarto primario	Pellicola polipropilene coestruso				
	Peso medio g:	5			
Incarto secondario	Astuccio di cartoncino stampato				
	Peso medio g:	25	Dimensioni medie mm:	95x65x150h	
Cartone	Cartone ondulato. L’imballo viene identificato al momento della chiusura con gli estremi del prodotto, numero di lotto e TMC.				
	Peso medio g:	200	Dimensioni medie mm:	200x395x160h	
Nastro chiusura cartone	Trasparente				
Modalità di confezionamento	tramite confezionatrice orizzontale ed astucciatrice.				
Numero di confezioni per collo	12				
Numero cartoni per strato	12	Numero strati per bancale			12
Numero di cartoni per bancale	156	Altezza pedana con pallet	220 cm	Sovrapponibile	NO
Tipologia bancale	EPAL 80x120cm da scambio				
Quantità nominale di vendita	50 g e				
Lotto di produzione	Indicato da lettera L seguita da codice numerico di cinque cifre. Prima cifra anno di produzione (ultimo numero dell’anno) a seguire il numero del mese espresso in due cifre e il numero del giorno espresso in due cifre. Il numero di lotto è riportato su incarto primario e cartone.				
T.M.C	dodici mesi – formato GG MM AA.				
Codice a barre	Non previsto				
Codice doganale	1905.9080 (Prodotti della panetteria)				

INGREDIENTI

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo 0, gorgonzola DOP* (**latte**, sale, caglio) 11,7%, olio di girasole, olio extra vergine di oliva 1,5%, lievito, sale marino. *Autorizzazione Consorzio Gorgonzola.

Può contenere tracce di **semi di sesamo, soia, senape e lupino**.

**Allegato A.4.6****Scheda Tecnica preliminare
Codice prodotto 964****MANUALE DELLA QUALITA'**

Ediz. 03

Rev. 01

07 gennaio 2019

Pagina 2 di 4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<i>Colore</i>	Marroncino dorato, più bruno alle estremità.
<i>Odore</i>	Tipico dei prodotti da forno salati con formaggio.
<i>Sapore</i>	Tipico gusto dei panificati caratterizzati dal gorgonzola.
<i>Consistenza</i>	Friabile croccante e compatta, non sbriciolosa.
<i>Aspetto</i>	Mini grissino con diametro di circa mm 15 (+/- 4) e lunghezza di circa mm 80 (+/- 10)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<i>Umidità massima</i>	5%
<i>Aflatossina B1, B2, G1, G2 (somma)</i>	Max 4 µg/g (metodo AOAC 975.36 1988 A-E + AOAC 994.08 1997 F-G)
<i>Ocratossine</i>	Max 3 µg/g (metodo AOAC 975.36 1988 A-E + AOAC 994.08 1997 F-G)
<i>Metalli pesanti</i>	Piombo max 0,2 mg/kg (metodo AOAC 972.25 1976) Cadmio max 0,2 mg/kg (metodo AOAC 973.34 1974)
<i>Organismi geneticamente modificati</i>	Assenti nel prodotto (metodo OGM qualitativa aspecifica 35S-NOS)
<i>Pesticidi</i>	Secondo normativa nazionale comunitaria (UNI EN 12393-1-2-3: 2009)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Carica batterica totale a 30 °C</i>	Max 2.000 ufc/g (method UNENISO4833:2004)	<i>Coliformi totali</i>	20 ufc/g (method ISO4832:2006)
<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g (method ISO 21528-2:2004)	<i>Muffe</i>	Max 200 ufc/g (method ISO21527-2:2008)
<i>Escherichia Coli</i>	Absent (method ISO16649-2:2001)	<i>Lieviti</i>	Max 200 ufc/g (method ISO21527-2:2008)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE (valori teorici ottenuti mediante calcolo)

<i>Energy</i>	1742 kJ/414 kcal
<i>Fat</i>	11 g
<i>of which saturated</i>	3,0 g
<i>Carbohydrate</i>	65 g
<i>of which sugar</i>	1,6 g
<i>Fibre</i>	3,3 g
<i>Protein</i>	12 g
<i>Salt</i>	1,2 g

**Allegato A.4.6****Scheda Tecnica preliminare
Codice prodotto 964****MANUALE DELLA QUALITA'**

Ediz. 03

Rev. 01

07 gennaio 2019

Pagina 3 di 4

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si/No	Nome specifico	Natura / funzione	Si/No	Nome specifico	Natura / funzione
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	SI	Farina grano tenero	Ingrediente	SI	Sfarinati di altri cereali contenenti glutine	Ingredienti di altre produzioni
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	/	/	NO	/	/
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	/	/	NO	/	/
Uova e prodotti a base di uova	NO	/	/	NO	/	/
Pesci e prodotti a base di pesci	NO	/	/	NO	/	/
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	/	/	NO	/	/
Soia e prodotti a base di soia	NO	/	/	SI	Soia	Non escludibile la contaminazione accidentale della farina (fornitore)
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	/	/	NO	/	/
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO	/	/	NO	/	/
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	/	/	SI	Semi di Sesamo	Ingrediente di altre produzioni
Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO	/	/	NO	/	/
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/	/	NO	/	/
Senape e prodotti a base di senape	NO	/	/	SI	Senape	Non escludibile la contaminazione accidentale della farina (fornitore)
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	/	/	SI	Lupini	Non escludibile la contaminazione accidentale della farina (fornitore)

	Allegato A.4.6	Ediz. 03
	Scheda Tecnica preliminare	Rev. 01
	Codice prodotto 964	07 gennaio 2019
	MANUALE DELLA QUALITA'	Pagina 4 di 4

ALTRE INFORMAZIONI

Il prodotto non deve essere esposto alla luce e deve essere conservato lontano da fonti di calore. Causa la fragilità è necessario utilizzare opportune cautele durante la manipolazione al fine di preservare l'integrità. **Temperatura massima di stoccaggio 25 °C.**
PRODOTTO NON STAGIONALE

Azienda certificata secondo gli standard internazionali di sicurezza alimentare e qualità IFS e BRC.

Azienda certificata secondo il metodo dell'agricoltura biologica (Reg CE 837/07) dall'ente Bioagricert Srl (ITBIO007), Codice Operatore Q95I.

Prodotto da:

MONVISO GROUP Srl

Sede legale e amministrativa: Via del Tario, 9 10020 Andezeno (TO)

Prodotto nello stabilimento di: Regione Moirane, 8/A – 12040 Corneliano d'Alba (CN)

Redatto AQ: Valentina Ruaro

Approvazione R&D: Marco Mosca