

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

<b>Nome prodotto</b>	<b>Codice Prodotto</b>	CG11	
<b>Product name</b>	<b>Product Code</b>		
Panettone Milano 750g	<b>Codice EAN pezzo</b>	8001130803419	
	<b>EAN Code piece</b>		
12 pezzi 12 pieces	<b>Codice EAN cartone</b>	8001130804041	
	<b>EAN Code box</b>		
	<b>ITF cartone</b>	18001130803416	
	<b>ITF box</b>		

### Descrizione del Prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale: Panettone con uvetta e agrumi canditi, senza glassa

### Product Description

Product baked naturally leavened: Panettone with raisin and candied citrus, without frosting

**Peso netto – Net weight**

750g **e**

**Da consumarsi preferibilmente entro il:**  
**Best before:**

8 mesi dalla data di produzione – 8 month from production day

### Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0" - Uva sultanina 13% - **Burro (Latte)** - Zucchero - Semiscorzone d'arancia candito 8% (Scorze d'arancia, sciroppo di glucosio - fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato) - Tuorlo di **uova** fresche di categoria A da galline allevate a terra - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo "0" - Acqua) - Scorzone di cedro candito 4% (Scorzone di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - **Latte** fresco intero – Pasta frutta arancia 0,5% (Sciroppo di glucosio-fruttosio, scorze di arancia, saccarosio, succo di limone concentrato, aromi naturali) - Sciroppo di zucchero invertito - Sale – Miele – Pasta limone 0.3% (Scorze di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato) - Estratto di malto d'**orzo** - Aromi naturali – Aroma naturale di vaniglia Bourbon.

**Può contenere frutta a guscio, senape e soia.**

**Origine degli ingredienti: UE e non UE**

### Ingredients

**Wheat** flour - Sultanas 13% - **Butter (Milk)** - Sugar - **Egg** yolk of class A from free range hens 8% - Candied orange peels 8% (Orange peel, glucose-fructose syrup, sugar, lemon juice concentrated) - Natural yeast (**Wheat** flour - Water) – Candied citron peels 4% (Citron peels, glucose-fructose syrup, sugar, lemon juice concentrate) - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids - Whole **milk** 2% - Orange paste (Glucose-fructose syrup, orange peels, sugar, lemon juice concentrate, natural flavor) - Invert sugar syrup – Salt – Honey - Candied lemon peel paste (Lemon peels, glucose-fructose syrup, sugar, lemon juice concentrated) - **Barley** malt extract – Natural flavors – Natural Bourbon vanilla flavor.

**May contain nuts, mustard and soy.**

**Origin of ingredients: EU and no-EU**

**Modalità di conservazione - Preservation**

Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C.

Il prodotto non deve essere presentato in vetrine esposte al sole o vicino a fonti di calore.

Store in a cool, dry place at a maximum temperature of 18 to 20 °C.

The product should not be presented in shop windows exposed to the sun or near a heat source.

**Prodotto nello stabilimento di: - Product of:**

Via Fenestrelle, 32 10064 Pinerolo (TO) – Italia

### Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics

**Umidità - Humidity**

20-25%

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 2 di 2

<b>Attività dell'acqua - Water activity</b>	0.82-0.88		
<b>Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information</b>			
<b>Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count</b>	≤ 1000	<b>Lieviti e Muffe Yeast and Mold</b>	≤ 100

<b>Allergeni - Allergens</b>				
Prodotti/ Products	Presenza nel prodotto		Possibilità di cross contamination	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybrid strains) and products made from cereals containing gluten	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish		X		X
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based	X			
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and seafood		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		X		X
Soia e prodotti a base di soia / Soy products and soy		X	X	
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) / milk and dairy products (including lactose)	X			
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queensland & Products		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery		X		X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard-based products		X	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds-based products		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub> / sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO <sub>2</sub>		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and products based on lupine		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish		X		X

Per SI nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente. For YES in the column "Presence" it is meant that the allergen is present in the product because it is an ingredient or is a constituent of an ingredient.

<b>Valori nutrizionali per 100g – Nutritional values for 100g</b>							
Energia		Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Proteine	Sale
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Salt
1400 kJ	334 kcal	12.3g	6.8g	53.3g	30.3g	5.2g	0.48g

## 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.

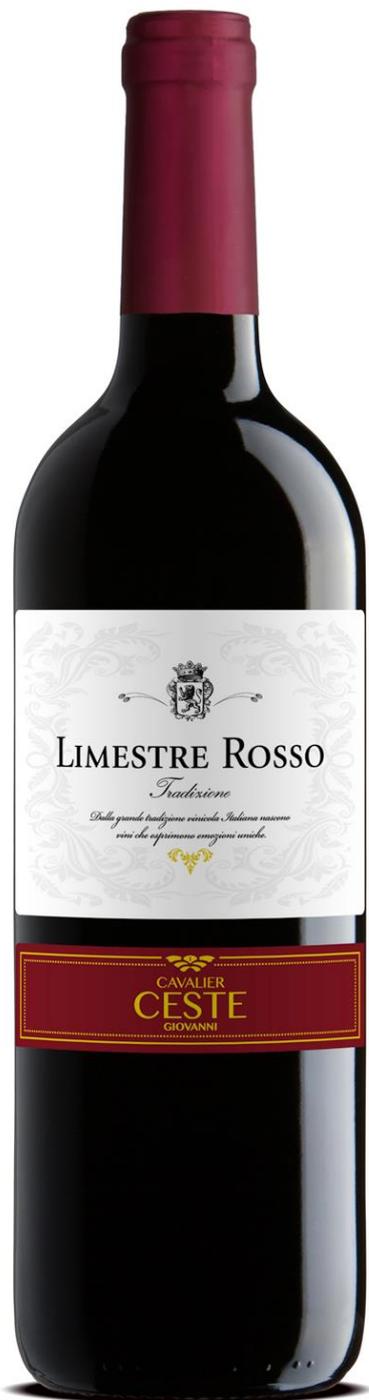
**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

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:**

Pigiadiraspatura 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

**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

Shelf life: 18 mesi dalla data di confezionamentoModalità di conserv. Conservare a temperatura ambiente in luogo fresco lontano da fonti di calore.Descrizione prodotto:

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente con metodi meccanici

Aspetto: Limpido di colore giallo verde

Caratteristico chimico-fisicheNumero di Perossidi:  $\leq 20$  meq O<sub>2</sub>/KgAcidità espressa come % di acido oleico:  $\leq 0,8$ Valori Nutrizionali per 100ml (paria 91,6g)

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

Imballo primario: bottiglia QUADRA vetro verde 250ml  
termocapsula oroEtichetta: davanti e retro;  
con termocapsula oro Aulus;Imballo secondario: cartone

dimensione cartone montato: 19,5x15x23,5h

pezzi per cartone: 12

Peso lordo del collo (Kg): 6,000

Cod. EAN dell'imballo: 8020542123922

Pallettizzazione:

Dimensioni pallet completo(in cm): pallet a rendere (80X120X156)cm

N° colli per strato: 32

N° strati: 6

N° colli per pallett: 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&amp;G Srl via del Piombo, 7- 06134 Perugia nello stabilimento di viale A. Olivetti, 37 Zona A.S.I. - 70056 Molfetta (Bari)



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

## SCHEDA TECNICA

### LARDO ALLE ERBETTE

CODICE PRODOTTO:	PRESAROT.
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Il lardo di suino, scotennato, salato e stagionato, è confezionato sotto vuoto in trancetti con l'aggiunta di erbe aromatiche in pezzi.
INGREDIENTI:	Lardo di suino, sale, zuccheri: destrosio, piante aromatiche 0,2 %, aromi e spezie, Antiossidante: E 301 (ascorbato di sodio), Conservanti: E 252 (nitrato di potassio) - E 250 (nitrito di sodio).
PEZZATURA:	200 g $\pm$ 15 %.
QUANTITA' PER CARTONE:	75 pezzi.
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.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco (temperatura consigliata < 14°C) e asciutto.
ALLERGENI:	Assenti (come da dichiarazione allegata).
ORIGINE MATERIA PRIMA:	Italia (suini nati, allevati e macellati in Italia).

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

	PARAMETRO	VALORE
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Energia	2471 KJ
		599 Kcal
	Grassi	60,0 g
	di cui acidi grassi saturi	22,5 g
	Carboidrati	2,9 g
	di cui zuccheri	0,3 g
	Proteine	13,0 g
	Sale	2,5 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: **LARDO ALLE ERBETTE**

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 <sub>2</sub> totale.	x		
Lupini e prodotti a base di lupini.	x		
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	x		

Salumificio Gonella S.a.s.



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

## SCHEDA TECNICA

### **PANCETTA** *stagionata*

CODICE PRODOTTO:	TESAT.
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Pancetta di suino nazionale, senza cotenna, salata e speziata, tagliata in trancetti.
INGREDIENTI:	Pancetta di suino, sale, zuccheri: destrosio, aromi e spezie, Antiossidante: E 301 (ascorbato di sodio), Conservanti: E252 (nitrito di sodio) - E250 (nitrito di sodio).
PEZZATURA:	200 g $\pm$ 15 %.
QUANTITA' PER CARTONE:	75 pezzi.
CONFEZIONAMENTO:	Sotto vuoto in film per alimenti.
LOTTO:	Giorno di salagione indicato come numero progressivo dell'anno solare.
T.M.C.:	Preferibilmente otto mesi dalla data di confezionamento.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco (temperatura consigliata < 14°C) e asciutto.
ALLERGENI:	Assenti (come da dichiarazione allegata).
ORIGINE MATERIA PRIMA:	Italia (suini nati, allevati e macellati in Italia)
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	

	PARAMETRO	VALORE
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Energia	1847 KJ
		446 Kcal
	Grassi	38,0 g
	di cui acidi grassi saturi	23,7 g
	Carboidrati	8,3 g
	di cui zuccheri	0,5 g
	Proteine	17,0 g
	Sale	2,7 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: **PANCETTA  
stagionata**

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 <sub>2</sub> totale.	x		
Lupini e prodotti a base di lupini.	x		
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	x		

Salumificio Gonella S.a.s.

**SALAME STROLGHINO 0,10 kg peso fisso**

**Caratteristiche:** Prodotto tipico della zona Parmense, lo strolghino è il primo salame della stagione per il suo breve periodo di stagionatura, essendo ottenuto con le rifilature di carne ricavate dalla lavorazione del culatello, a macinatura medio-fine. Secondo la tradizione, si taglia a fette molto spesse abbinandolo a pane fragrante.

**Mod. di conservaz.:** Conservare in luogo fresco e asciutto.  
T.M.C. prodotto sottovuoto 120 giorni T.M.C. prodotto sfuso 120 giorni.

**Pezzature:** 0,100 Kg. Budello sintetico, può essere avvolto in carta

**Ingredienti:** Carne di suino, sale, destrosio, aromi, spezie, antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.  
**NO DERIVATI DEL LATTE, NO FONTI DI GLUTINE.**

**Allergeni:**

	Contenuto nel Prod.	Traccia nel Prod.	Nome allergene e/o sostanza allergenica
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		
Crostacei e prodotti a base crostacei	NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		
Uova e prodotti a base uova	NO		
Pesce e prodotti a base pesce	NO		
Soia e prodotti a base soia	NO		
Latte prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO		
Frutta a guscio e prodotti derivati ( es. pistacchi)	NO		
Sedano e prodotti a base sedano.	NO		
Senape e prodotti a base senape	NO		
Semi di sesamo e prodotti a base si semi di ses.	NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO		

**Caratteristiche chimico-fisiche per 100gr**

Val. energetico (KJ)	1541
Val. energetico (Kcal)	369
Grassi:	29
di cui saturi	9,5
Carboidrati:	0,5
di cui zuccheri	0,5
Proteine:	27
Sale:	4,1
Nitriti/nitrati:nel limiti di legge	

**Caratteristiche microbiologiche**

Salmonella:	assente in 25 gr
Listeria monocyt.:	assente in 25 gr
AW:	≤ 0,92
Codice peso fisso 0,10:	802875700115 8

La tipologia del prodotto (salume insaccato) non consente di esprimere standard chimici rigidi; i valori sopraindicati sono pertanto da ritenersi medi, di riferimento, e puramente indicativi.

Dati medi su rapporti di prova effettuati nell'ambito del PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE.

**Imballaggio e Pallettizzazione**

Dimensione cartone mm			
Cod. CT.	Lungh.	Larg.	Altez.
mod 8T	345	240	200

PESO			
kg x Ct.	PZ X CT	CT STRATO	CT X PALLET
6 KG	40	10	70



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Scheda n. 030108  
Rev.1 Del 24/03/2020

### BRA DURO D'ALPEGGIO DOP - 150 gr.

Formaggio prodotto con latte vaccino. Prende il nome dalla città di Bra, che un tempo era il maggior centro di stagionatura e commercio dei formaggi prodotti sugli alpeggi cuneesi. La forma intera è cilindrica, con facce piane e scalzo leggermente convesso. Formaggio grasso, a pasta semidura, a lunga stagionatura (180 giorni).

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO ESTERNO: crosta non edibile, consistente, dura, di colore beige scuro  
ASPETTO INTERNO: pasta elastica, untuosa, di colore da giallo paglierino a giallo ocra, con piccole occhiature non troppo diffuse  
CONSISTENZA: elastica  
ODORE/SAPORE: gradevolmente profumato, gustoso o fortemente sapido

#### CARATTERISTICHE CHIMICO E FISICHE

Umidità	39 - 42	%
Materia Grassa SS	32	%
pH	5.1 - 5.5	

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobatteriaceae	<1000	UFC/g
Escherichia coli	<100	UFC/g
Salmonella	assente	in 25 g
Listeria monocytogenes	assente	in 25 g
Staphilococchi coag.positivi	<100	UFC/g

#### DATI ETICHETTATURA AI SENSI DEL REG. 1169/2011

**Ingredienti** : Latte, sale, caglio.  
Crosta non edibile, trattata con olio di semi di mais.

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	(per 100 gr.)	
Energia	1.734 kJ / 417 kcal	
Grassi	33,8 g	
Di cui acidi grassi saturi	23,3 g	
Carboidrati	0,4 g	
Di cui zuccheri	0,4 g	
Proteine	28 g	
Sale	2,5 g	

#### INFORMAZIONI LOGISTICA

CONFEZIONE DI VENDITA	UNITA' DI VENDITA	CARTONE	PALLET
Tipo Incarto singolo pezzo sottovuoto Incarto primario film flow pack per alimenti	Fette/pezzi 1 Peso kg 0,150 Dim cm. 9,0L x 12,0P x 2,0H	Pezzi 30 Peso kg 4,500 Dim cm. 27,5L x 38,5P x 11,5H	N. cartoni 48 Nr. ct x strato 8 Nr. strati 6 Volume M <sup>3</sup>
<b>CODICE ARTICOLO</b> 030108 BRA DURO D'ALPEGGIO DOP PORZ. P.C.		<b>CODICE EAN</b> 8002339301089	

#### ALTRE INFORMAZIONI

SHELF LIFE	CONSERVAZIONE	TEMPERATURA DI TRASPORTO	IDENTIFICAZIONE LOTTO	NOTE
180 G	Luogo fresco e asciutto	Luogo fresco e asciutto	AAMMGXY (anno+mese+giorno+numero progressivo del prodotto confezionato sulla linea + n. linea di confezionamento)	Da definire

#### Autorizzazioni e certificazioni aziendali

- Autorizzazione Sanitaria con numero di riconoscimento IT 01 83 CE;
- Certificato del Sistema di Gestione Qualità in conformità a UNI EN ISO 9001 rilasciato da DNV
- Certificato del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare in conformità alla FSSC 22000 rilasciato da DNV
- Certificato di Conformità BRC vers. 8 rilasciato da DNV
- Certificato di Conformità IFS vers. 7 rilasciato da DNV

**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
<b>Energia / Energy</b>	kJ	1.654
<b>Energia / Energy</b>	kcal	398
<b>Grassi/Fat</b>	g	29
<b>di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids</b>	g	18
<b>Di cui monoinsaturi/Monounsaturated</b>	g	7,2
<b>Di cui polinsaturi/Polyunsaturated fat</b>	g	1,1
<b>Carboidrati/Carbohydrate</b>	g	0
<b>Di cui zuccheri/Sugars</b>	g	0
<b>Fibre/Dietary fiber</b>	g	0
<b>Proteine/Proteins</b>	g	33
<b>Sale / Salt</b>	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)
<b>Dati/Features</b>	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)
<b>Dati/Features</b>	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)
<b>Pallet</b>	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)
<b>Quantità/Quantity</b>	54	405

**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 < 10<sup>3</sup> UFC/g  
aerobia**

**Lieviti e muffe < 10<sup>2</sup> UFC/g**

**Escherichia Coli Assente**

**Staphilococcus Aureus Assente**

**Caratteristiche chimico fisiche del prodotto**

**Attività H<sub>2</sub>O (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**



# 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 % ±5%	
> 560 micron	70 % ±5%	
> 250 micron	10 % ±5%	
Fondo	2 % ±5%	
<b>Micotossine:</b>		
Aflatossine B1	Max 2,0 µg/kg	REG. 1881/2006 e smi
Aflatossine B1+B2	Max 4,0 µg/kg	REG. 1881/2006 e smi
Ocratossina A	Max 3,0 µg/kg	REG. 1881/2006 e smi
Zearalenone	Max 100 µg/kg	REG. 1881/2006 e smi
Fumonisine B1+B2	Max 1400 µg/kg	REG. 1881/2006 e smi
<b>Pesticidi:</b>		REG. 396/05 e s.m.i.
<b>Metalli pesanti:</b>		
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 <sub>2</sub> 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.**

	<b>DOCUMENTO / DOCUMENT</b>	<b>ST PF 1</b>	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*

<b>Pasta di semola di grano duro / Durum wheat semolina pasta (DPR 187/2001)</b>	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contiene cereali contenenti glutine / Contains cereals containing gluten</li> <li>• Può contenere soia e senape / May contain soy and mustard</li> </ul>
<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

<b>Formati / Shape</b>	<b>Tempo di cottura in minuti / Cooking time in minutes</b>
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

<b>Caratteristiche chimiche sul prodotto finito / Chemical characteristics of the finished product (DPR 187/2001)</b>			
<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

<b>Caratteristiche microbiologiche sul prodotto finito / Microbiological characteristics of the finished product</b>	
<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Valore / Value</i>
<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 coagulasi 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

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

<b>Contaminanti / Contaminants</b>	
<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Valore / Value</i>
<i>Pesticidi / Pesticides</i>	Limiti di legge / Limits law - (LMR D.M. 27/08/2004 smi e Reg CE n. 396/2005)
<i>OGM / GMO</i>	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.)
<i>Aflatoxin B1</i>	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Aflatoxine B1, B2, G1, G2</i>	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Ochratoxin A</i>	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Zearalenone / ZEA</i>	Max 75 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Deoxynivalenol / DON</i>	Max 750 µg/kg – (Reg. CE 1881/06 e s.m.i.)
<i>Metalli pesanti (cadmio e piombo) / Heavy metal (cadmium and lead)</i>	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.)
<i>Filth-Test</i>	Conformi al metodo AOAC 969.41 1988 / Conform to the method AOAC 969.41 1988
<i>Corpi estranei metallici / Metallic foreign bodies</i>	Prodotto controllato al metal detector / Product controlled by Metal detector

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

	<b>DOCUMENTO / DOCUMENT</b>	<b>ST PF 1</b>	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**

<b>Allergene / allergens</b>	<b>Nel prodotto / in the product</b>	<b>Presente nel reparto / in the plant</b>	<b>Contaminazione crociata / Cross-contamination</b>	<b>Dettagli / details</b>
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 ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di Acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci Pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e prodotti derivati / Nuts, i.e almonds ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia nuts and Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), 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 SO <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO <sub>2</sub>	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	

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

<b>Consumatori sensibili Sensitive consumers</b>	Non adatto per soggetti celiaci o intolleranti al glutine Not suitable for gluten intolerants or coeliacs
<b>Consigli d'uso Advice on use</b>	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti accompagnato con qualsiasi condimento Product suitable for the preparation of first courses accompanied with any seasoning
<b>Istruzioni per uso Instructions for use</b>	100 grammi di pasta in 1 litro d'acqua bollente salata. Cuocere la pasta per il tempo di cottura suggerito, quindi scolarla 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
<b>Modalità di conservazione Storing condition</b>	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
<b>Vita del prodotto Shelf life</b>	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
<b>Lotto di produzione Batch number</b>	Lotto di produzione coincidente con la data di scadenza Production lot coinciding with the expiry date
<b>Certificazioni azienda Company certification</b>	IFS, BRC, Biologico, kosher, Vegan IFS, BRC, Organic, kosher, Vegan
<b>Trasporto Transport</b>	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) Vehicles cabs meeting hygiene requirements (Reg. CE 852/2004)

<b>Imballaggio/Pack</b>	
<i>Tipologie Imballo primario First packing material &lt;2000g</i>	Film plastico, cello-carta, astuccio alimentare Plastic film, Paper reel laminated with film, alimentary box
<i>Imballo primario / First packing material &gt;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.

	<b>DOCUMENTO / DOCUMENT</b>	<b>ST PF 1</b>	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
<b>Peso netto</b>	<b>Peso lordo</b>	
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

-





**Codice** BON224 **Descrizione** G 285 ORCIO BONTALORO PEPERONI ALLA CONTADINA

**Dati primari**

**Marchio** BONTALORO **Macrofamiglia** CONSERVE VETRO

**Codice EAN** **8002635106517** **PZ** Unità di VENDITA-SELLING UNIT

**Codice EAN** 8002635106524 **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	6,00
STR	COLLI X Strato /boxes x layer EPAL	19,00
STN	N° STRATI / layer of Pallet 80x120	15,00
PL	UNITÀ / PIECES X EPAL 80X120	1.710,00
HP	Altezza Pallet cm /pallet height cm	172,00
KP	Peso Lordo PALLET KG	990,00

**UNITA' DI VENDITA CM.**

Altezza	Larghezza	Profondità
	9,00	10,00
<b>Peso netto</b>	<b>Peso lordo</b>	
285,00	457,00	

**UNITA' IMBALLO / COLLO STANDARD CM**

Lunghezza	Larghezza	Altezza
25	17	9

**Dati vendita**

**Codice IVA** 10

**C\_Note**

**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

BG. VERSIONE 2018

-

ANTIPASTO DI PEPERONI

Peperoni (55%), acqua, , sale, zucchero, correttore d'acidità: acido acetico

-

APPETIZER OF PEPPERS

Ingredients: peppers (55%), water, acidity regulator: acetic acid, salt, sugar.

-

APÉTITEUR DE POIVRONS

Ingrédients: poivrons (55%), eau, régulateur d'acidité: acide acétique, sel, sucre.

-

APETIZADOR DE PIMIENTOS

Ingredientes: pimientos (55%), agua, regulador de acidez: ácido acético, sal, azúcar.

-

Aperitif von Paprika

Zutaten: Paprika (55%), Wasser, Säureregulator: Essigsäure, Salz, Zucker.

-

Valori nutrizionali per 100g di prodotto / Nutrition facts per 100g of product

-

VALORE ENERGETICO - ENERGY 115kJ / 27kcal

GRASSI / FATS 0.5 g

DI CUI ACIDI GRASSI SATURI/OF WHICH SATURATES/ 0.1 g

CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES / 4.3 g

DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGAR / 3,9 g

FIBRE / FIBERS / 1,2

PROTEINE / PROTEINS 0,8 g

SALE / SALT 1,6 g

-

.

codice TARIC 20019070/90

-



-  
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**





*Biscottificio Belli*

Via dell'Albereto, 26/28/30 Calenzano (FIRENZE) Italia - tel. +39.055.8825370



PRODUTTORE	Biscottificio Belli s.r.l.		
ARTICOLO	VG_CANT_CIOCCO_100g_2018		
PESO NETTO UNITA'	100g		
PESO LORDO UNITA'	140g		
PESO NETTO CARTONE	1600g		
PESO LORDO CARTONE	2540g		
CODICE EAN UNITA'	Codice Ean da Definire Sotto indicazione di Villa Guelfa		
PEZZI PER CARTONE	16		
CARTONI PER PALLET	72		
CARTONI PER STRATO	8		
STRATI PER PALLET	9		
SHELF LIFE ALLA PRODUZIONE	365 Giorni		
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA	330 Giorni		
ALTEZZA DEL PALLET	195 cm		
DIMENSIONI DELL'UNITA' H / P / L in cm	17	6	10



**Biscottificio Belli**

Via dell'Albereto, 26/28/30 Calenzano (FIRENZE) Italia - tel. +39.055.8825370



H / P / L in cm

CONDIZIONI DI TRASPORTO	Temperatura Ambiente
PAESE DI ORIGINE	ITALIA
INGREDIENTI	Farina di <b>Frumento</b> , Zucchero, Cioccolato 10% (Pasta di Cacao, Zucchero, Emulsionante: Lecitina di <b>Soia</b> , Aromi), <b>Uova</b> , <b>Burro</b> , Miele, Sale, Agenti Lievianti: Ammonio Bicarbonato, Difosfato disodico, Carbonato acido di sodio. Aromi. Può contenere tracce di <b>Mandorle</b>
VALORI NUTRIZIONALI	Energia 1846 kJ / 439 kcal ; Grassi 14,0 g; Grassi Saturi 7,4g; Carboidrati 70,0g; Zuccheri 35,0g ; Proteine 7,2g ; Sale 0,06g
INFORMAZIONI SU ALLERGENI	Contiene: Farina di <b>Frumento</b> , <b>Uova</b> , <b>Latte</b> , <b>Soia</b> . Può contenere tracce di <b>Mandorle</b>

Data di Emissione 19/04/2018\_Riconferma 13/04/2022

<b>PRODUTTORE MANUFACTURER</b>	<b>BONTÀ LUCANE S.R.L.</b> Via I Maggio, 26 Zona PAIP 1 75100 MATERA (MT) • ITALIA Tel. +39.0835.388384 Fax +39.0835.388375 e-mail mail@bontalucane.com web page www.bontalucane.com	
<b>NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME</b>	<b>PITAPAN CON ORIGANO</b> <b>PITAPAN WITH OREGANO</b>	
<b>NOME MARCHIO E LOGO BRAND NAME AND LOGO</b>		
<b>CODICE EAN EAN CODE</b>	8014941054352	
<b>PESO WEIGHT</b>	150 g / 5.29 oz	
<b>SHELF LIFE</b>	12 mesi / months	
<b>USO PREVISTO INTENDED USE</b>	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini e anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sotto indicati allergeni. The product can be used by everyone, including children and the elderly, with the exclusion of allergic or intolerant people to the allergens below.	
<b>ALLERGENI ALLERGENS</b>	Contiene glutine. Può contenere tracce di <b>latte e sesamo</b> . Contains gluten. May contain traces of <b>milk and sesame</b> .	
<b>PROPRIETÀ FISICHE PHYSICAL PROPERTIES</b>	pH: 4-7 aw <0.4	
<b>PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES</b>	Carica microbica mesofila a 30°C / Microbial mesophilic at 30°C: <100 UFC/g E. Coli: <10 UFC/g Lievitanti / Yeasts: <10 UFC/g Listeria monocytogenes: assente in 25g/absent in 25 g Muffe / Moulds: <10 UFC/g Stafilococco coagulasi positiva / Staphylococcus coagulase positive: <100 UFC/g Salmonella Spp.: Assente in 25 gr. / Absent in 25 gr.	
<b>PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>	Colore / Color	Dorato con puntini Verdi / Golden with green spots
	Odore / Smell	Caratteristico di origano / Typical of oregano
	Gusto / Taste	Caratteristico di origano / Typical of oregano
<b>STOCCAGGIO STORAGE</b>	Condizioni stoccaggio: Conservare in luogo fresco e asciutto Storage conditions: store in a cool and dry place	
<b>INGREDIENTI INGREDIENTS</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero, olio di girasole altoleico, sale, olio extravergine di oliva, origano 2,4%, lievito di birra. <b>WHEAT</b> flour, High oleic sunflower oil, salt, extravirgin olive oil, oregano 2.4%, brewer's yeast.	
<b>VALORI NUTRIZIONALI per 100g NUTRITION FACTS per 100g</b>	Energia / Energy: 1674 kJ / 402 Kcal Grassi / Fat: 12,5 g di cui saturi / of which saturates: 1,2 g Carboidrati / Carbohydrates: 67,9 g di cui Zuccheri / of which sugars: 1,7 g	

	<p>Fibra dietetica / Dietary fiber: 3,6 g</p> <p>Proteine / Protein: 8,9 g</p> <p>Sale / Salt: 3,7 g</p>
<b>ORIGINE MATERIE PRIME</b> <b>RAW MATERIAL ORIGIN</b>	<p>Farina di grano tenero/Wheat flour: Italia / Italy</p> <p>Origano/Oregano: extra UE / non-EU</p>
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING</b>	<p>Sacchetto trasparente con cavallotto La Fornaiia</p> <p>Transparent bag with La Fornaiia card header</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>
<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING</b>	<p>10 buste per cartone / 10 bags per case</p> <p>Peso netto cartone / Net weight case: 1,5 kg</p> <p>Peso lordo cartone / Gross weight case: 1.92 kg</p> <p>Dimensioni cartone / Case dimensions (cm): 39 x 26 x 22</p>
<b>PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION</b>	<p>Cartoni per strato / cartons per layer: 10</p> <p>Strati per plt / layers per pallet: 10</p> <p>Dimensioni pallet / Pallet dimensions (cm): 80 x 120 x 220</p> <p>Peso lordo pallet / Gross weight pallet: 214 kg</p>

**IMBALLAGGIO  
PACKAGING**

**la Fornaiia**  
ITALIA  
Crunchy oven baked snacks  
with oregano

**NEW**

**PITAPAN**

**ORIGANO with oregano**

**g 150 e**  
NET WT  
**5.29 oz**

Nutrition Facts		Valori nutrizionali per 100g	
Serving Size 30g (1.06 oz)		per 100g (3.53 oz)	
Amount per Serving		%	
Total Fat 10g		20%	
Saturated Fat 0.5g		10%	
Cholesterol 0mg		0%	
Sodium 400mg		80%	
Total Carbohydrate 27g		54%	
Dietary Fiber 1g		2%	
Sugars 1g		2%	
Protein 9g		18%	
Vitamins & Minerals		%	
Calcium 0% (0.00g)		0%	
Iron 0% (0.00g)		0%	
Total Energy 400 kcal (1674 kJ)		80%	
Total Fat 10g		20%	
Saturated Fat 0.5g		10%	
Cholesterol 0mg		0%	
Sodium 400mg		80%	
Total Carbohydrate 27g		54%	
Dietary Fiber 1g		2%	
Sugars 1g		2%	
Protein 9g		18%	
Vitamins & Minerals		%	
Calcium 0% (0.00g)		0%	
Iron 0% (0.00g)		0%	

8 014941 054352

## SCHEDA TECNICA

Data di emissione: 19/04/2022

Rev. 2

Pag. 1 di 3

### MARCHIO Villa Guelfa

#### 1 Denominazione di vendita: BISCOTTI AL MOSCATO

Biscotti al moscato MB neutri sing.: Sacchetto trasparente 90 gr inserito in astuccio

Codice articolo: FTTPM008

#### 2 Unita' Vendita:

- nr pezzi per cartone: 14
- dimensioni astuccio in cm: 23,6 x 17,6 x 4,1
- dimensioni cartone in cm: 39,2 x 29,2 x 29

#### 3 Sede dello stabilimento: A.D.R Spa Aziende Dolciarie Riunite- Via G.Badano, 44 Sassello (SV)

#### 4 Descrizione del prodotto: Prodotto dolciario da forno

**5 Elenco degli ingredienti dichiarati in etichetta:** farina di **frumento**, margarina vegetale (olio di palma, olio di cocco, acqua, emulsionante: mono e-digliceridi degli acidi grassi vegetali da palma e girasole, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, moscato 5%, tuorli d'**uova**. Senza grassi idrogenati.

**6 Dichiarazione degli allergeni** (se presenti – anche quelli che derivano da contaminazione crociata): **contiene glutine – uova – senape (contaminazione crociata farina)**

**7 Classificazione Doganale :** 1905 3199

**8 Contenuto netto:** 90 gr

**9 Shelf-life/ T.M.C (termine minimo di conservazione):** gg/mm/aa      12 mesi

**10 Shelf – life alla consegna:** 11 mesi

**11 Modalità di indicazione del Lotto di produzione:** numero della settimana di produzione, una lettera che indica l'anno di produzione, numero del giorno della settimana e numero del turno di produzione. Ex. L24Q12 = ventiquattresima settimana dell'anno in corso, Q= anno 2010, 1=lunedì, 2=secondo turno. Quindi lotto prodotto il giorno 14 giugno 2010

## SCHEDA TECNICA

Data di emissione: 19/04/2022

Rev. 2

Pag. 2 di 3

**12 Modalità di conservazione:** da conservare in luogo fresco ed asciutto

### 13 Difetti merceologici tollerati:

Parametro	Valore	Metodo analitico	Tolleranza
• Dimensioni mm	30,5 x 30,5 x 8	misurazione	+ - 5%
• Peso biscotto (g)	Circa 6,50	bilancia	+ - 5%
• Peso confezione (g)	90	bilancia	Conforme a disciplina metrologica vigente
• Rotture (%)	0,5	misurazione	max

### 14 Caratteristiche sensoriali:

Parametro	Specifiche
Aspetto	Forma circolare liscia con foro centrale
Colore	Marroncino chiaro
Odore	Tipico della pastafrolla, assenza di odori anomali
Consistenza /Struttura	Friabile
Sapore	Tipico della pastafrolla con gusto al moscato

### 15 Caratteristiche chimico/fisiche/microbiologiche:

Parametro	Valore		
Filth test			
• Frammenti di insetti	≤20 unità /50g		
• Peli di roditori	assenti /50g'		
• Insetti interi	assenti/50g		
• Residui totali	≤20 unità/50g		
• Aflatossine totali	≤ 4,00	.	.
• Aflatossine B1	≤ 2,00	.	.
• Carica batterica totale a 30° C.	≤ 10.000	.	.
• Muffe	≤ 100	.	.
• Ocratossina A	≤ 3		

## SCHEDA TECNICA

Data di emissione: 19/04/2022

Rev. 2

Pag. 3 di 3

### 16 Valori nutrizionali (indicati in etichetta):

#### Valori medi su 100 g:

Energia	2129 kj - 509 kcal
Grassi	27 g
di cui Acidi Grassi Saturi	15 g
Carboidrati	58 g
di cui Zuccheri	19 g
Proteine	6,6 g
Sale	0 g

### 17 Codici EAN del prodotto: - n.d.

### 18 Caratteristiche imballo primario:

- Film Polipropilene 20 my - PP5 Raccolta Plastica

**19 Idoneità alimentare dell'imballo primario (con dichiarazione allegata):** la ADR Spa dichiara che tutti gli imballi destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi al DM 21/03/73 – D.P.R. 777 del 23/08/82 e successivi aggiornamenti

### 20 Caratteristiche Imballo secondario:

- sacchetto coex polipropilene 40 my - PP5 Raccolta Plastica
- dimensioni astuccio in cm: 23,6 x 17,6 x 4,1- PAP21 Raccolta Carta
- peso lordo cartone in kg.: 2,5

### 21 Caratteristiche Imballo terziario:

- **Tipo bancale:** Epal cm 80 x 120
- **Numero di cartoni per strato:** 8
- **Numero di strati:** 6
- **Totale cartoni per bancale:** 48
- **Tipo di stabilizzazione del bancale:** film estensibile

### 22 Codifica per la rintracciabilità ai sensi del reg. Ce 178\2002:

- **Codifica bancale:** etichetta pallet con nome prodotto, lotto, ds, codice interno articolo, codice EAN 128 comprensivo di SSCC

**SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET****Risotto al tartufo / Rice with truffle**7.5-ST-  
BISC12C

Rev.4 del 01/02/18

EAN 8020312004192

<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>		
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.		
<b>ALLERGENI / ALLERGENS – REG. UE 1169/2011</b>		
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).		
<b>OGM / GMO</b>		
Il prodotto non é a rischio contaminazione OGM. / There isn't any risk of contamination GMO		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>		
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%	
<b>CONFEZIONAMENTO / PACKAGING</b>		
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	
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION</b>		
<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di misura / Unit of measurement</i>	<i>Valori medi / Average values</i>
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
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>		
<i>Parametro / Parameter</i>	<i>Unità di misura / Unit of measurement</i>	<i>Tolleranze / Tolerances</i>
CMT / TMC	UFC/g – CFU/g	< 10 <sup>6</sup>
Coliformi totali / Total coliforms	UFC/g – CFU/g	< 1.1x10 <sup>3</sup>
E. coli	UFC/g – CFU/g	< 10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus coag+	UFC/g – CFU/g	< 10 <sup>2</sup>
Muffe / Molds	UFC/g – CFU/g	< 10 <sup>3</sup>
Salmonella spp.	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent
<b>CONSERVAZIONE E CONSUMO / CONSERVATION AND CONSUMPTION</b>		
<b>Modalità di conservazione / Storage:</b> Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.		
<b>TMC / Shelf life:</b> 24 mesi / 24 months		
<b>Utilizzo / Use:</b> tempo di cottura 15-18 min. / Ready to cook. Cooking time: 15-18 min.		

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

	<h2>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO</h2>
Data revisione <b>12/05/2022</b> Data Stampa <b>12/05/2022</b>	<h3>COTECHINO PRECOTTO</h3> 

<b>NOME COMMERCIALE</b>		<b>Cotechino precotto origine Italia</b>																									
		cotechino precotto astuccio VILLA GUELFA ANTICHE TRADIZIONI cotechino precotto astuccio VILLA GUELFA BUONGUSTAIO ITALIANO																									
<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>																											
Prodotto insaccato, preparato esclusivamente con carne suina tritata, macinata, conciata secondo la tradizione modenese ed insaccata in un involucro artificiale.																											
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	<b>Modalità di confezionamento:</b> confezione d'alluminio sottovuoto <b>Cartoni e Bancali:</b> definiti in scheda logistica <b>Etichettatura:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Denominazione del prodotto</li> <li>▪ Ingredienti</li> <li>▪ Lotto di identificazione</li> <li>▪ N° autorizzazione <b>CE IT 746L –CE IT 818LOA</b></li> <li>▪ Peso netto</li> <li>▪ Da consumarsi preferibilmente entro</li> </ul>																										
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">involucro interno: C/PP 90 - SMALTIMENTO PLASTICA</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Astuccio (se presente): PAP 21 - SMALTIMENTO CARTA</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">verifica le disposizioni del tuo comune</td> </tr> </table>			involucro interno: C/PP 90 - SMALTIMENTO PLASTICA		Astuccio (se presente): PAP 21 - SMALTIMENTO CARTA		verifica le disposizioni del tuo comune																			
involucro interno: C/PP 90 - SMALTIMENTO PLASTICA																											
Astuccio (se presente): PAP 21 - SMALTIMENTO CARTA																											
verifica le disposizioni del tuo comune																											
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E PREPARAZIONE</b>	Le carni, dopo essere state sottoposte a controllo qualitativo, vengono sgrassate al cutter, passate in tritacarne, e infine impastate in impastatrice aggiunte di spezie e additivi. L'impasto viene insaccato in involucri collagenici. Il prodotto è confezionato in buste di alluminio sterilizzabili, sottoposto a trattamento termico al fine di raggiungere un valore $f_0 \geq 3$ , al fine di garantire la stabilità del prodotto nelle condizioni di conservazione raccomandate.																										
<b>INGREDIENTI</b>	carne di suino, cotenna di suino, sale, spezie, aromi in proporzione variabile. antiossidante: ascorbato di sodio E 301 conservante: nitrito di sodio E 250 Carni da suini nati, allevati e macellati in Italia (100% Italiano) BUDELLO NON EDIBILE  NO glutine NO latte e derivati NO esaltatori di sapidità NO polifosfati OGM free Non vengono usate materie prime irradiate.																										
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Consistenza:</b> il prodotto deve essere facilmente affettabile. <b>Aspetto al taglio:</b> la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme. <b>Colore della fetta:</b> rosso con tendenza non uniforme <b>Sapore:</b> gusto tipico.																										
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E NUTRIZIONALI (su 100g)</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Grassi</td><td style="text-align: right;">20 g</td></tr> <tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td style="text-align: right;">6,6 g</td></tr> <tr><td>Carboidrati</td><td style="text-align: right;">0 g</td></tr> <tr><td>di cui zuccheri</td><td style="text-align: right;">0 g</td></tr> <tr><td>Proteine</td><td style="text-align: right;">22 g</td></tr> <tr><td>sale</td><td style="text-align: right;">2 g</td></tr> <tr><td>Umidità</td><td style="text-align: right;">54,8 %</td></tr> <tr><td>Ceneri</td><td style="text-align: right;">2,5 g</td></tr> <tr><td>pH</td><td style="text-align: right;">6,29</td></tr> <tr><td>Aw</td><td style="text-align: right;">&gt;0,98</td></tr> <tr><td>Glutine</td><td style="text-align: right;">&lt;20 ppm</td></tr> <tr><td>Contenuto energetico medio per 100g</td><td style="text-align: right;">268 Kcal (1121 KJ)</td></tr> </table>			Grassi	20 g	di cui acidi grassi saturi	6,6 g	Carboidrati	0 g	di cui zuccheri	0 g	Proteine	22 g	sale	2 g	Umidità	54,8 %	Ceneri	2,5 g	pH	6,29	Aw	>0,98	Glutine	<20 ppm	Contenuto energetico medio per 100g	268 Kcal (1121 KJ)
Grassi	20 g																										
di cui acidi grassi saturi	6,6 g																										
Carboidrati	0 g																										
di cui zuccheri	0 g																										
Proteine	22 g																										
sale	2 g																										
Umidità	54,8 %																										
Ceneri	2,5 g																										
pH	6,29																										
Aw	>0,98																										
Glutine	<20 ppm																										
Contenuto energetico medio per 100g	268 Kcal (1121 KJ)																										
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Carica batterica totale a 30°C</td> <td style="width: 50%; text-align: right;">&lt; 1,0x10<sup>1</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Batteri solfito riduttori in anaerobiosi:</td> <td style="text-align: right;">&lt; 1,0x10<sup>1</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Enterococchi fecali</td> <td style="text-align: right;">&lt; 1,0x10<sup>1</sup> ufc/g</td> </tr> </table>			Carica batterica totale a 30°C	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g	Batteri solfito riduttori in anaerobiosi:	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g	Enterococchi fecali	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g																		
Carica batterica totale a 30°C	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g																										
Batteri solfito riduttori in anaerobiosi:	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g																										
Enterococchi fecali	< 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g																										

COTECHINO PRECOTTO	Produced and packed by <b>SALUMIFICIO VECCHI S.R.L.</b> via Gualinga, 20/A/B - 41051 Castelnuovo Rangone (MO) Tel. 059 535.319 Fax 059 536.962 P.I e C.F.: 01168150363 <a href="http://www.salumificiovecchi.it">www.salumificiovecchi.it</a> – <a href="mailto:commerciale@salumificiovecchi.it">commerciale@salumificiovecchi.it</a> – <a href="mailto:export@salumificiovecchi.it">export@salumificiovecchi.it</a>	Redatto da RAQ
--------------------	--	----------------

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO</b>	
Data revisione <b>12/05/2022</b> Data Stampa <b>12/05/2022</b>	<b>COTECHINO PRECOTTO</b>	

	Listeria monocytogenes Stafilococchi coag+ a 37°C	assente in 25g < 1,0x10 <sup>1</sup> ufc/g		
<b>ALLERGENI OGM</b> (Secondo DL 114/06 e s.m.i.)	Elenco allergeni rif. Direttiva 2007/68/CE		PRESENZA	ASSENZA
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			<b>X</b>
	Crostaie e prodotti a base di crostaie			<b>X</b>
	Uova e prodotti a base di uova			<b>X</b>
	Pesce e prodotti a base di pesce			<b>X</b>
	Arachidi e prodotti a base di arachidi			<b>X</b>
	Soia e prodotti a base di soia			<b>X</b>
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			<b>X</b>
	Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocchie ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati			<b>X</b>
	Sedano e prodotti a base di sedano			<b>X</b>
	Senape e prodotti a base di senape			<b>X</b>
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			<b>X</b>
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .			<b>X</b>
	Lupino e prodotti a base di lupino			<b>X</b>
	Molluschi e prodotti a base di molluschi			<b>X</b>
	Soia e mais e derivati provenienti da colture OGM			<b>X</b>
	Salumificio Vecchi possiede la certificazione Spiga Barrata® per la referenza cotechino precotto.			
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Adulti-bambini			
<b>TEMPI E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e di calore. TMC 26 mesi dalla data di produzione			
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	Immergere il cotechino ancora confezionato, in acqua fredda e portare a ebollizione per 20 minuti affinché il calore possa raggiungere il cuore del prodotto, tagliare un angolo della confezione per facilitare l'uscita della gelatina formatasi durante la cottura. Estrarre il cotechino, affettarlo e servire ben caldo con i contorni tradizionali quali: purè di patate, fagioli, lenticchie, spinaci e con altri a piacere.			
<b>INFORMAZIONI AGGIUNTIVE</b>	La confezione è stata accuratamente controllata e garantisce la conservazione del prodotto. Può accadere che per cause accidentali la busta si sia forata con conseguente perdita del vuoto; in tal caso non utilizzare il prodotto			
<b>RIFERIMENTI LEGISLATIVI</b>	Reg. CE 178/2002 principi di legislazione alimentare; Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari; Reg. CE 853/2004 specifiche norme in materia di igiene per gli alimenti di origine animale; Reg. CE 625/2017 sui controlli ufficiali; Digs n°109 27/01/1992 e s.m.i. attuazione delle direttive CE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Reg. 775/2018 recante modalità di applicazione dell'art. 26 del reg. 1169/2011 sull'indicazione del paese d'origine o luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento;  Tutti i materiali usati per il confezionamento sono idonei al contatto con alimenti secondo la normativa italiana ed europea. Reg. CE 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Regolamento CE n. 1935 del 27/10/2004; Regolamento CE n. 10/2011 e successivi aggiornamenti, per le plastiche			
Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti Salumificio Vecchi si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso. E' importante che i detentori della stessa si accertino di essere in possesso dell'ultima revisione.				

COTECHINO PRECOTTO	Produced and packed by <b>SALUMIFICIO VECCHI S.R.L.</b> via Gualinga, 20/A/B - 41051 Castelnuovo Rangone (MO) Tel. 059 535.319 Fax 059 536.962 P.I e C.F.: 01168150363 <a href="http://www.salumificiovecchi.it">www.salumificiovecchi.it</a> - <a href="mailto:commerciale@salumificiovecchi.it">commerciale@salumificiovecchi.it</a> - <a href="mailto:export@salumificiovecchi.it">export@salumificiovecchi.it</a>	Redatto da RAQ	
--------------------	--	----------------	--



# SCHEDA TECNICA LENTICCHIE ROSSE INTERE

Mod. M16B

Rev. 04 del  
21/04/2022

Rif. PRO 06

## Descrizione prodotto

Lenticchie rosse intere  
Denominazione botanica: Lens Culinaris Medicus (o Lens Esculenta)

## Ingredienti

Lenticchie rosse intere

## Origine

UE / NON UE

## Caratteristiche organolettiche

Dimensione 4 – 4,5 mm  
Colore dal piombo scuro al cinereo rosato  
Odore tipico  
Aspetto tipico

## Caratteristiche microbiologiche

Secondo Reg. UE 1441/2007 e prot. Tecnico Reg. Piemonte Rev. 4 2007

## Micotossine e metalli

Secondo Reg. UE 1881/2006; Reg. UE 165/2010; Reg. UE 629/2008; Reg. UE 1006/2015 e s.m.i.

## Residui di prodotti fitosanitari

Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Reg. UE 396/2005 e s.m.i.

## Radiazioni ionizzanti

Senza trattamenti ionizzanti: Reg UE 1999/2 – 1999/3 – 2008/733 – 2016/52 (EURATOM)

## Informazioni Ogm

Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.

## 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	1418 kJ 336 kcal
Grassi	2 g
Di cui: acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	49 g
Di cui: zuccheri	1,8 g
Fibre	15 g
Proteine	23 g
Sale	0,02 g

Umidità: da 10 a 15%

## 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	Possibili tracce	SI	SI	Possibili tracce
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	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	Possibili tracce	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	Possibili tracce	Possibili tracce	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

***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 TECNICA TRANCIO TONNO YELLOWFIN 160 g.

### IN OLIO DI OLIVA – GISA- ASTUCCIATO

<b>DENOMINAZIONE SCIENTIFICA:</b>	THUNNUS ALBACARES
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE :</b>	TONNO PINNA GIALLA (YELLOWFIN)
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE:</b>	ES 12.00596/C – CE (SPAGNA)
<b>PROVENIENZA:</b>	PESCATO NELL' OCEANO ATLANTICO, INDIANO E PACIFICO con metodo "Dolphin Safe"
<b>MISURA:</b>	PESCI FINO A 30 KG
<b>LIQUIDO DI COPERTURA:</b>	OLIO DI OLIVA Acidità libera ≤ 0,30 % Prova sapone Negativa Prova da freddo Negativa Ac. Palmitico 7,5-20 % Ac. Palmitoleico 0,3-3,5 % Ac. Oleico 55-83 % Ac. Linoleico 3,5-21 % Ac. Linolenico ≤ 1,0 %
<b>IMBALLAGGIO METALLICO:</b>	Latta rotonda di capacità 160 ml Diametro 83,5 mm Altezza 37,8 mm
<b>PROCESSO DI PRODUZIONE:</b>	Scarico del pesce dalla nave. Una volta in fabbrica, superati i controlli di qualità, il tonno viene lavato, tagliato, cotto, pulito, inscatolato e addizionato con olio di oliva. A questo punto le latte vengono chiuse, prelavate, sterilizzate a 116 °C (±1) per 55 minuti e successivamente lavate, eventualmente astucciate ed infine messe nei cartoni.
<b>INGREDIENTI:</b>	<b>Tonno</b> pinna gialla, olio d'oliva e sale.
<b>ALLERGENI:</b>	Pesce
<b>ADDITIVI:</b>	Non contiene additivi
<b>CONSERVANTI:</b>	Non contiene conservanti
<b>OGM:</b>	non contiene OGM o ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	Pesce pulito, senza pelle o lisce. Carni compatte. tipiche del pesce cotto. Odore caratteristico del tonno in scatola in olio di oliva. Gusto caratteristico, gradevole, non rancido.

<b>PESO NETTO:</b>	160 gr.
<b>PESO SGOCCIOLATO:</b>	112 gr.
<b>RESIDUO ACQUOSO:</b>	massimo 5%
<b>DATA DI SCADENZA:</b>	5 anni dalla data di produzione
<b>PARAMETRI CHIMICO-FISICI:</b>	% di sale (ClNa): 0,7-2,2% Cadmio: Max 0,1 ppm Mercurio: Max 1 ppm Piombo: Max 0,3 ppm Stagno: Max 200 ppm Istamina: si prendono 9 campioni, che devono avere un valore medio <100 ppm (solo 2 campioni possono essere >100 ppm, ma comunque <200 ppm). Nessun campione deve essere >200 ppm.
<b>VALORI NUTRIZIONALI per 100 g. di prodotto sgocciolato:</b>	Energia: 1450 KJ/350 Kcal grassi: 29 g. Di cui acidi grassi saturi: 4,5 g. Carboidrati: 0,2 g. Di cui zuccheri 0 g. Proteine: 22 g. Sale 0,35 g.
<b>NOME DEL DISTRIBUTORE:</b>	GISA SRL C.SO SEMPIONE 41, 20145 MILANO WWW.GISA1950.IT INFO@GISA1950.IT
<b>UNITA' DI VENDITA:</b>	ASTUCCIO CONTENENTE LATTA DA 160 g. Altezza: mm. 40 lunghezza: mm 90 larghezza: mm 89 peso netto: 160 g. peso lordo: 215,5 g.
<b>UNITA' MINIMIA DI IMBALLO UTILIZZATA PER IL TRASPORTO:</b>	CARTONE N° latte per crt: 24 Peso lordo crt: 5,3 Kg. Altezza crt: 165 mm Lunghezza crt: 280 mm Larghezza crt: 190 mm N° crt per strato su pallets: 16 N° di strati per pallets: 7 N° crt per pallets: 112 Misure pallets: cm. 80x120, h.163 Peso lordo pallet: 608 Kg
<b>TEMPERATURA E CONSERVAZIONE:</b>	Conservare in luogo fresco a asciutto Una volta aperto conservare in frigorifero coperto da olio.
<b>ALIQUOTA IVA:</b>	10%
<b>CODICE ARTICOLO:</b>	11012

<b>CODICE EAN ARTICOLO:</b>	8055349100173
<b>CODICE EAN IMBALLO:</b>	8055349100173
<b>CODICE RICICLO IMBALLO PRIMARIO:</b>	Astuccio: carta – 21 PAP Lattina: acciaio – 40 FE