




# Scheda Prodotto / Product Sheet: SELEZIONE PIEMONTE / PIEDMONT SELECTION

SP N° 612  
Rev. 02 del 23/07/2024  
Motivo rev allineamento al  
pack / Rev revision  
adjustment to the pack

|   |  |
|---|--|
| <b>CODICE DEL PRODOTTO / Product Code</b>   | CHP253   |
| <b>SELEZIONE PIEMONTE / PIEDMONT SELECTION</b>                                    |  |
|  |  |
| <b>Denominazione legale del prodotto /<br/>Product Legal Name:</b>                | Cioccolatini assortiti / Assorted chocolates   |
| <b>Denominazione commerciale del prodotto /<br/>Product Trade Name:</b>           | Selezione Piemonte / Piedmont Selection  |
| <b>CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS:</b>                      |  |
| <b>Processo produttivo:<br/>Production Process</b>                                | Confezionamento manuale di prodotti già dotati di imballi primario / Manual packaging of products already equipped with primary packaging  |
| <b>Confezionamento Primario/<br/>Primary packaging:</b>                           | Foglio alluminio ricotto – accoppiato con carta velina sul lato a contatto con gli alimenti / Annealed aluminium foil - laminated with tissue paper on the side in contact with food (giandujotti)<br>Alluminio, accoppiato con carta velina - carta patinata a banda esterna –<br><i>Aluminum, coupled with tissue paper - band coated paper outside (cremini)</i><br>Alluminio lucido, accoppiato a carta velina – goffrato 60 mm + carta politenata/ Glossy aluminium, laminated with tissue paper + polythene paper (napolitains)<br>Film PPX/ PPX METALLIZZATO stampato<br>BARRIERATO/ PPX/ PPX METALLIZED Film<br>PRINTED WITH BARRIER (Tartufi) |
| <b>Confezionamento Secondario<br/>Secondary Packaging:</b>                        | Astuccio in cartoncino / Carboard box set  |
| <b>Confezionamento Terziario<br/>Tertiary Packaging:</b>                          | Unità singola: Cartone avana contenente 6 pezzi. Peso netto: 6x250 g / <i>Single Unit: Cardboard Havana containing 6x250 g</i>   |
| <b>Pallettizzazione<br/>Palletisation:</b>  | NA   |
| <b>Modalità di conservazione<br/>Storage</b>                                      | Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori ed ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C.<br><i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place at a temperature between 14 and 20°C .</i>   |
| <b>Shelf life<br/>Shelf life</b>  | 12 mesi / 12 Months  |
| <b>Ean pack<br/>Ean each</b>  | 8026861044962  |
| <b>Ean cartone<br/>Ean cardboard</b>  | 8026861044955  |



**Scheda Prodotto / Product Sheet:**  
**SELEZIONE PIEMONTE / PIEDMONT SELECTION**

SP N° 612  
Rev. 02 del 23/07/2024  
Motivo rev allineamento al  
pack / Rev revision  
adjustment to the pack

**INGREDIENTI / Ingredients**


|   |  |
|---|--|
| Gianduiotto (zucchero, Nocciola Piemonte IGP 33.50%, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, sale, vaniglia in polvere)   | <i>Gianduiotto (Sugar, Piedmont hazelnuts 33.50%, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, salt, vanilla powder)</i>  |
| Tatufi neri con cioccolato fondente e al latte: Nocciole Piemonte IGP 47%, zucchero a velo impalpabile (zucchero, amido di riso), Cioccolato di Copertura fondente 16% (Cacao min. 62%. Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia) Cioccolato di Copertura al latte 13% (Cacao min. 36%. Zucchero di canna, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia), Cacao in polvere 22-24%, Zucchero invertito. | <i>Dark and milk chocolate truffles (Piedmont Hazelnut IGP 47%, Impalpable sugar (sugar, rice starch), Couverture dark chocolate 16% (Cocoa min. 62%. Cocoa paste, cane sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin), Couverture milk chocolate 13% (Cocoa min. 36%. Cane sugar, cocoa butter, cocoa paste, emulsifier: soy lecithin), cocoa powder 22-24%, inverted sugar.</i> |
| Napolitains (Cacao min. 70%. Pasta di cacao, zucchero)  | <i>Napolitains (Cocoa min. 70%. Cocoa paste, sugar)</i>  |
| Cremini (zucchero, pasta di nocciola Piemonte IGP, pasta di cacao, burro di cacao, sale, estratto di vaniglia naturale, emulsionante: lecitina di soia)   | <i>Cremini (sugar, Piedmont hazelnut paste, cocoa paste, cocoa butter, salt, natural vanilla extract, emulsifier: soy lecithin)</i>  |

**CARATTERISTICHE SENSORIALI / Sensory characteristics**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Sapore / Taste</b>        | Tipico delle singole referenze caratterizzate dall'intensità del cacao aromatico / Typical of individual references characterized by the intensity of aromatic cocoa |
| <b>Odore / Odour</b>         | Tipico delle singole referenze caratterizzate dall'intensità del cacao aromatico / Typical of individual references characterized by the intensity of aromatic cocoa |
| <b>Colore</b>                | Tipico delle singole referenze / Typical of individual references  |
| <b>Texture (Consistenza)</b> | Tipico del cioccolato (solida ma scioglievole) / Typical of chocolate (solid but meltable).  |

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES (100 g):**

|   |      |
|---|------|
| <b>Grassi / Fat</b>                       | 40 g |
| <b>Di cui saturi / Of which saturates</b> | 13 g |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <b>Scheda Prodotto / Product Sheet:</b><br><b>SELEZIONE PIEMONTE / PIEDMONT SELECTION</b> | SP N° 612<br>Rev. 02 del 23/07/2024<br>Motivo rev allineamento al<br>pack / Rev revision<br>adjustment to the pack |
|--|---|--|

|   |                     |
|---|---------------------|
| <b>Proteine / Protein</b>               | 9 g                 |
| <b>Carboidrati / Carbohydrate</b>       | 41 g                |
| <b>Di cui zuccheri / Of which sugar</b> | 33 g                |
| <b>Valore Energetico / Energy</b>       | kcal: 574 - kJ 2386 |
| <b>Sale / Salt</b>                      | 0.02 g              |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Characteristics**  
 (valori di riferimento/ reference values):

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge</b> | < 5000 UFC/g   |
| <b>Enterobatteriacee / Enterobacteriaceae</b>          | < 10 UFC/g     |
| <b>Lieviti / Yeasts</b>                                | < 50 UFC/g     |
| <b>Muffe / Molds</b>                                   | < 50 UFC/g     |
| <b>Salmonella / Salmonella</b>                         | Assente su 25g |
| <b>Stafilococco Aureo / Staphylococcus aureus</b>      | < 10 UFC/g     |
| <b>E.Coli / E.Coli</b>                                 | < 10 UFC/g     |

**CARATTERISTICHE GENERICHE / GENERIC CHARACTERISTICS:**

|            |  |
|------------|--|
| <b>OGM</b> | Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003)<br>Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003) |
|------------|--|

**SCHEDA ALLERGENI / ALLERGEN CARD:**  
 (Tale elenco osserva le disposizioni dell'All. to III bis della Direttiva 2003/89/CE.) /  
 (This list complies with the provisions of Annex IIIa to Directive 2003/89/EC.):

| ALLERGENI / ALLERGEN | Ingrediente/<br>Ingredients | In linea<br>produttiva /<br>in the<br>production<br>lines | In Stabilimento<br>in the factory<br>Cross<br>Contaminations |
|----------------------|-----------------------------|---|--|
|----------------------|-----------------------------|---|--|



## Scheda Prodotto / Product Sheet: SELEZIONE PIEMONTE / PIEDMONT SELECTION

SP N° 612  
Rev. 02 del 23/07/2024  
Motivo rev allineamento al  
pack / Rev revision  
adjustment to the pack

|   |          |          |          |
|---|----------|----------|----------|
| Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and other derived products.</i>   | NO       | NO       | NO       |
| Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and derived products</i>   | NO       | NO       | NO       |
| Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and derived products.</i>  | NO       | NO       | NO       |
| Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and derived products.</i>   | NO       | NO       | NO       |
| Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and derived products</i>  | NO       | NO       | NO       |
| Soia e prodotti derivati / <i>Soya and derived products.</i>  | SI / YES | SI / YES | SI / YES |
| Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived products.</i>   | SI / YES | SI / YES | SI / YES |
| Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) / <i>Shell fruits and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts)</i> | SI / YES | SI / YES | SI / YES |
| Sedano, senape e prodotti derivati / <i>Celery, mustard and derived products.</i>   | NO       | NO       | NO       |
| Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and derived products</i>   | NO       | NO       | NO       |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub> / <i>Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO<sub>2</sub>.</i>                                  | NO       | NO       | NO       |
| Molluschi / <i>Shellfish,</i>   | NO       | NO       | NO       |
| Lupini / <i>Lupins</i>  | NO       | NO       | NO       |