




Scheda Prodotto / Technical Sheet:
Snack cioccolato fondente e granella caramellata /
Dark chocolate and caramelized grain

SP N° 851
Rev. 0 del 22/02/2024
Motivo revisione: prima
emission / Reason for revision:
first emission

| | |
|---|---|
| Codice del prodotto <i>Product Code</i> | SNK07 |
|  | |
| Denominazione legale del prodotto <i>Product Legal Name:</i> | Cioccolato fondente con granella di nocciole / Dark chocolate with hazelnuts grain |
| Denominazione commerciale del prodotto <i>Product Trade Name:</i> | Cioccolato fondente con granella di nocciole / Dark chocolate with hazelnuts grain |

CARATTERISTICHE TECNICHE /
Technical characteristics:

| | |
|--|--|
| Sicurezza alimentare <i>Food Safety</i> | <ul style="list-style-type: none">- HACCP- Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004 <i>The product complies with Reg. 852/2004</i>- Certificazione BRC <i>BRC Certification</i>- Certificazione IFS <i>IFS Certification</i> |
| Processo produttivo: <i>Production Process</i> | Miscelazione ingredienti, modellaggio, confezionamento / <i>Mixing, moulding, packaging</i> |
| Confezionamento Primario <i>Primary packaging:</i> | Film in carta stampato - BARRIERATO Unità singola: Tavoletta da 35 g <i>Paper flexible film – laminated. Single unit: 35 g bar</i> |
| Confezionamento Secondario <i>Secondary Packaging:</i> | NA |
| Confezionamento Terziario <i>Tertiary Packaging:</i> | Unità di spedizione: Cartone avana contenente: 1 Display da 18 pezzi: Peso Netto: 35 g ciascuno / <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing: 1 display of 18 pieces – 35 g each</i> |
| Pallettizzazione <i>Palletisation</i> | 43 cartoni x 16 strati = 688 cartoni/pedana |
| Modalità di conservazione <i>Storage</i> | Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori ed ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C. <i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place at a temperature between 14 and 20°C</i> |
| Shelf life <i>Shelf life</i> | 12 mesi / 12 months |
| Ean pack <i>Ean each</i> | 8026861052424 |
| Ean cartone <i>Ean cardboard</i> | 8026861052431 |
| Tracciabilità <i>Traceability</i> | Il sistema di tracciabilità è conforme al Reg. 178/2002 <i>Traceability system complies with Reg. 178/2002</i> |



Scheda Prodotto / Technical Sheet:
Snack cioccolato fondente e granella caramellata /
Dark chocolate and caramelized grain

SP N° 851
Rev. 0 del 22/02/2024
Motivo revisione: prima
emission / Reason for revision:
first emission

INGREDIENTI

Ingredients

| Ingredienti | Ingredients |
|---|--|
| Cioccolato fondente 85% (Cacao min.70%. Massa di cacao (di cui massa di cacao Criollo 22%), zucchero, emulsionante: lecitina di girasole), granella di nocciole caramellate 15% (nocciole, zucchero). | <i>Dark chocolate 85% (Cocoa min.70%. Cocoa mass (of which Criollo cocoa mass 22%), sugar, emulsifier: sunflower lecithin), caramelized hazelnut grain 15% (hazelnuts, sugar).</i> |

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sensory characteristics

| | |
|--------------------------------------|---|
| Sapore <i>Taste</i> | Tipico del cioccolato fondente e granella di nocciole / <i>Typical of dark chocolate and hazelnuts</i> |
| Odore <i>Odour</i> | Tipico del cioccolato fondente e granella di nocciole / <i>Typical of dark chocolate and hazelnuts</i> |
| Colore <i>Colour</i> | Tipico del cioccolato fondente e granella di nocciole / <i>Typical of dark chocolate and hazelnuts</i> |
| Texture <i>Consistenza</i> | Tipico del cioccolato fondente e granella di nocciole / <i>Typical of dark chocolate and hazelnuts</i> |

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER

Nutritional values for 100 g

| | |
|---|--------------------|
| Grassi <i>Fat</i> | 34 g |
| Di cui saturi <i>Of which saturates</i> | 12 g |
| Proteine <i>Protein</i> | 9 g |
| Carboidrati <i>Carbohydrate</i> | 47 g |
| Di cui zuccheri <i>Of which sugar</i> | 38 g |
| Valore Energetico <i>Energy</i> | kJ 2266 – kcal 544 |
| Sale <i>Salt</i> | 0.01 g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE /

Microbiological Characteristics

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



Scheda Prodotto / Technical Sheet:
Snack cioccolato fondente e granello caramellato /
Dark chocolate and caramelized grain

SP N° 851
 Rev. 0 del 22/02/2024
 Motivo revisione: prima
 emission / Reason for revision:
 first emission

CARATTERISTICHE GENERICHE /
Generic Characteristics:

| | |
|--|---|
| OGM <i>OGM</i> | Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003) <i>Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003)</i> |
| Radiazioni <i>Irradiation</i> | Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg. <i>The product and its ingredients have not been treated with ionising radiation in accordance with the provisions of EC Directive 1999/2, EC Directive 1999/3 and Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments.</i> |
| Contaminanti <i>Contaminants</i> | Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. <i>Contaminant residues in accordance with EC Reg. 1881/2006 and subsequent amendments</i> |

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 / ALLERGENS | Ingredienti <i>/</i> <i>Ingredients</i> | In linea produttiva <i>/ in the production lines</i> | In Stabilimento <i>in the factory</i> Cross Contaminations |
|---|--|--|--|
| 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> | NO | SI / YES | SI / YES |
| Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived products.</i> | NO | 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 ₂ / <i>Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO₂.</i> | NO | NO | NO |
| Molluschi / <i>Shellfish</i> | NO | NO | NO |
| Lupini / <i>Lupins</i> | NO | NO | NO |