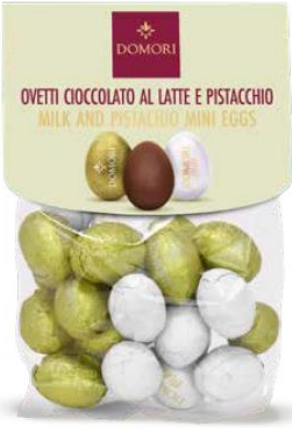





Scheda Prodotto / Product Sheet:
SACCHETTO DI OVETTI
GIANDUIA E PISTACCHIO

SP N° 908 Rev. 0 del
21/11/2024
Motivo revisione: prima
emissione / Reason for
revision: first emission

Codice Prodotto / <i>Product code</i>	OV20125
	
Denominazione legale del prodotto / <i>Product Legal Name:</i>	Ovetti di cioccolato al latte con crema al gianduja - Ovetti di cioccolato al latte ripieni di crema al cioccolato bianco e pistacchio / Milk chocolate eggs <i>with gianduja cream – Milk chocolate eggs with white</i> <i>chocolate and pistachio cream</i>
Denominazione commerciale del prodotto / <i>Product Trade Name:</i>	Ovetti assortiti al cioccolato al latte e al pistacchio / <i>Milk chocolate and pistachio assorted eggs</i>

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>	CIOCCOLATO: Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, preraffinazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, colaggio pastiglie, confezionamento UOVO: Temperaggio, modellaggio e confezionamento CHOCOLATE: <i>Cleaning of broad beans, debacterization, roasting, graining, pre-refining, refining, conching, tempering, tablet casting, packaging</i> EGG: <i>Tempering, shaping and packaging</i>
Confezionamento Primario/ <i>Primary packaging:</i>	Carta Stagnola – <i>Tinfoil Paper</i>
Confezionamento Secondario <i>Secondary Packaging:</i>	Unità singola: Sacchetto in plastica trasparente con cavallotto in carta / <i>Single Unit: Transparent plastic bag with paper jumper</i>
Confezionamento Terziario <i>Tertiary Packaging:</i>	Unità di spedizione: Cartone avana contenente: 6 pezzi: Peso Netto: 200 g ciascuno / <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing: 6 pieces – 200 g each</i>
Modalità di conservazione <i>Storage</i>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori (temperatura consigliata 14° e i 20°C). <i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place (recommended temperature 14° and 20°C).</i>

**Scheda Prodotto / Product Sheet:****SACCHETTO DI OVETTI
GIANDUIA E PISTACCHIO**SP N° 908 Rev. 0 del
21/11/2024Motivo revisione: prima
emissione / Reason for
revision: first emission

Shelf life <i>Shelf life</i>	12 mesi / 12 months
Ean pack <i>Ean each</i>	8026861054107
Ean cartone <i>Ean cardboard</i>	8026861054114
Tracciabilità <i>Traceability</i>	Il sistema di tracciabilità è conforme al Reg. 178/2002 <i>Traceability system complies with Reg. 178/2002</i>

**INGREDIENTI Ovetto di cioccolato al latte con crema al gianduja /
Ingredients Milk chocolate eggs with gianduja cream**

Ingredienti	Ingredients
Cioccolato al latte 75% (Cacao min. 42%. Zucchero di canna, burro di cacao, latte in polvere (24%), pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia)	<i>Milk chocolate 75% (Cocoa min.42%. Cane sugar, cocoa butter, milk powder (24%), cocoa paste, emulsifier: soy lecithin)</i>
Pasta di nocciola Piemonte IGP 25%	<i>Piedmont hazelnut paste 25%</i>

**INGREDIENTI Ovetto di cioccolato al latte ripieni di crema al cioccolato bianco e pistacchio
Ingredients Milk chocolate eggs with white chocolate and pistachio cream**

Ingredienti	Ingredients
Cioccolato al latte 40% (Cacao min. 42%. Zucchero di canna, burro di cacao, latte in polvere (24%), pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia)	<i>Milk chocolate 40% (Cocoa min.42%. Cane sugar, cocoa butter, milk powder (24%), cocoa paste, emulsifier: soy lecithin)</i>
Cioccolato bianco 35% (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia)	<i>White chocolate 35% (sugar, cocoa butter, milk powder, whey, powder, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavour)</i>
Pasta di pistacchio salato 25%	<i>Salted pistachios paste 25%</i>

**CARATTERISTICHE SENSORIALI /
Sensory characteristics**

Sapore <i>Taste</i>	Tipico del cioccolato latte e nocciola e cioccolato al latte e pistacchio / <i>Typical of milk chocolate and hazelnuts and milk chocolate with pistachios</i>
Odore <i>Odour</i>	Tipico del cioccolato latte e nocciola e cioccolato al latte e pistacchio, privo di odori fuorvianti e/o rancido / <i>Typical of milk chocolate and hazelnuts and milk chocolate with pistachios, free of misleading and/or rancid odours</i>
Colore <i>Colour</i>	Tipico del cioccolato latte/ <i>Typical of milk chocolate</i>
Texture (Consistenza)	Tipica, morbida, scioglievole / <i>Typical, soft, melting</i>

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI /
Nutritional Values (100 g):**

Grassi / <i>Fat</i>	44 g
Di cui saturi / <i>Of which saturates</i>	20 g
Proteine / <i>Protein</i>	10 g

**Scheda Prodotto / Product Sheet:****SACCHETTO DI OVETTI
GIANDUIA E PISTACCHIO**SP N° 908 Rev. 0 del
21/11/2024Motivo revisione: prima
emissione / Reason for
revision: first emission

Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	38 g
Di cui zuccheri / <i>Of which sugar</i>	35 g
Valore Energetico / <i>Energy</i>	kcal 590 - kJ 2452
Sale / <i>Salt</i>	0.1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Characteristics

(valori di riferimento/ reference values):

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

CARATTERISTICHE GENERICHE /**Generic Characteristics:**

OGM	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>Ingredients</i>	In linea produttiva <i>/ in the</i> <i>production</i> <i>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	SI / YES	SI / YES
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and derived products.</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and derived products</i>	NO	SI / YES	SI / YES
Soia e prodotti derivati/ <i>Soya and derived products.</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES



Scheda Prodotto / Product Sheet:
SACCHETTO DI OVETTI
GIANDUIA E PISTACCHIO

SP N° 908 Rev. 0 del
21/11/2024
Motivo revisione: prima
emissione / Reason for
revision: first emission

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 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