



CANTINE G.S. BERNABEI
di Mauro e Bianca Bernabei snc

Natale 2023



49. LANTERNA IN LEGNO

49. LANTERNA IN LEGNO

Panettone al Cioccolato Fiasconaro gr.500- Torrone Classico con Nocciole Antica Torroneria gr.100-Pacco Pasta di Gragnano Spaghetti Ducato d'Amalfi gr.500-Scatola Biscotti Limoncini Lazzaroni gr.120- Scatola Truffes Cioccolato gr.100-Vaso Sugo all'Ortolana Vizzino gr.212-Pasta all'Uovo Paglia e Fieno Giacosa gr.250- Sacco Riso Carnaroli Zangirolami gr.500- Prosecco Valdobbiadene Millesimato Extra Dry Collalto cl.0.75 **(CONTIENE SOLFITI)**

Scheda tecnica Cioccolato		 Fiasconaro srl	
REDAZIONE		APPROVAZIONE	
RCQ		RA	Rev. 04 04/06/2015

Cioccolato

Denominazione di vendita	Panettone con gocce di cioccolato ricoperto di glassa senza uvetta e canditi
Descrizione commerciale	Dolce artigianale da forno con gocce di cioccolato, ricoperto di glassa, incarto a mano.
Ingredienti	Farina di grano tenero, burro, zucchero, uova fresche , gocce di cioccolato (10%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina (di soia) , estratto di vaniglia), tuorlo da uova fresche, lievito naturale , pasta di nocciola (2%), miele di Sicilia, zucchero invertito, purea d'arancia (scorza d'arancia macinata, zucchero, succo di limone concentrato), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, burro di cacao, latte scremato in polvere , sale, aromi naturali: bacche di vaniglia. Glassa (11%) (albume da uova fresche , zucchero, farina di riso, farina di armelline, amido modificato, aromi, cacao amaro), zucchero in granella. Può contenere tracce di frutta secca a guscio . Non contiene ingredienti geneticamente modificati.
Ingredients	Soft wheat flour, butter, sugar, fresh eggs , chocolate drops (10%) (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: (soy) lecithin , vanilla extract), fresh egg yolk, natural yeast, hazelnut paste (2%), Sicilian honey, inverted sugar, orange purée (ground orange peel, sugar, lemon juice concentrate), emulsifier: mono-and diglycerides of fatty acids, cocoa butter, powdered skimmed milk , salt, natural flavorings: vanilla berries. Glaze (11%) (fresh egg white , sugar, rice flour, peach or apricot seeds, starch modified, flavorings, bitter cocoa), granulated sugar. May contain traces of nuts . Does not contain genetically modified ingredients.
Ingrédients	Farine de blé tendre, beurre, sucre, œufs frais , pépites de chocolat (10%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine (de soja) , extrait de vanille), jaune de l'œuf frais, levure naturelle , pâte de noisette (2%), miel de Sicile, sucre inverti, orange purée (zeste d'orange haché, sucre, jus de citron concentré), émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, beurre de cacao, lait écrémé en poudre , sel, arômes naturels: baies de vanille. Glaçage (11%) (blanc de l'œuf frais , sucre, farine de riz, noyau d'abricot, amidon modifié, arômes, cacao amer), sucre granulé. Peut contenir des traces de fruits secs à coque . Ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés.
Zutaten	Weichweizenmehl, Butter, Zucker, frische Eier , Schokoladestücken (10%) (Zucker, Kakaopaste, Kakaobutter, Emulgator: (Soja) lezithin , Vanilleessenz), Eigelb aus frischen Eiern , natürliche Hefe, Haselnusspaste (2%), sizilianischer Honig, Invertzucker, Orangenpüree (geriebene Orangenschale, Zucker, Zitronensaftkonzentrat), Emulgator: Mono-und Diglyceride von Fettsäuren, Kakaobutter, Magermilchpulver , Salz, natürliche Aromen: Vanillebeeren. Glasur (11%) (Eiweiß aus frischen Eiern , Zucker, Reismehl, Aprikosen-oder Pfirsichkern, modifizierte Stärke, Aromen, bitterer Kakao), Hagelzucker. Kann Spuren von trockenfrüchte enthalten . Ohne genetisch veränderte Zutaten.

Codice Art.	Descrizione prodotto	Peso Netto	Codice Ean
103001	Linea classica, incarto a mano	1000 g	8 030525 000133
103005	Linea classica, incarto a mano	750 g	8 030525 000799
103006	Linea classica, incarto a mano	500 g	8 030525 000126
103009	Incanto neutro	1000 g	80 30525 003356

Shelf life	5 mesi.	
Modalità di conservazione	Mantenere in luogo fresco (20° C Max.) e asciutto, nelle confezioni originali. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 5 mesi.	
Modalità di trasporto	A temperatura non superiore a 20°C.	
Confezione	<i>Imballo primario</i>	Sacchetto in PP
	<i>Imballo secondario</i>	Carta in PP stampata o scatola in cartone
Conformità	Il prodotto è conforme alla legislazione italiana ed europea (attuazione del Reg. CE 178/02 e Reg CE 852/04) concernenti l'igiene dei prodotti.	

Informazioni Nutrizionali	
Valori nutrizionali medi per 100g – Nutritional value for 100g – Valuer moyenne pour 100g – durchschnittliche Nährwerte pro 100g	
Energia	417 Kcal 1748 kJ
Energy – Énergie - Energie	
Grassi totali	21.2 g
Total fat – Graisses totals - Gesamtfett	
di cui: Acidi grassi saturi	14 g
of which: Saturates – dont: Acides gras saturés davon: gesättigte Fettsäuren	
Carboidrati	48.4 g
Carbohydrate – Glucides – Kohlenhydrate	
di cui: Zuccheri	24 g
of which: Sugars – dont: Sucres - davon: Zucker	
Proteine	8.2 g
Protein – Proteines - Eiweiß	
Sale	0.31 g
Salt – Sel - Salz	

Nutrition Facts			
Serving Size 1 tbsp (100 g)			
Serving per Container 10			
Amount per serving			
Calories 417 Calories from fat 191 Kcal			
			% Daily Value*
Total fat	21.2 g		32 %
Saturated fat	14 g		70 %
Cholesterol	97 mg		32 %
Sodium	123 mg		5.1 %
Total carbohydrate	48.4 g		16 %
Dietary Fiber	2.6 g		10.4 %
Sugar	24 g		
Protein	8.2 g		
Vitamin A	0 %	•	Vitamin C 0 %
Calcium	2.7 %	•	Iron 4 %
* Percent daily values are based on a 2.000 calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories need:			
Calories:		2000	2500
Total Fat	Less than	65 g	80 g
Sat Fat	Less than	20 g	25 g
Cholesterol	Less than	300 mg	300 mg
Sodium	Less than	2400mg	2400mg
Total Carboydrates		300 g	375g
Dietery Fiber		25 g	30 g
Calories per gram:			
Fat	9	Carbohydrates	4 Protein 4

ALLERGENI (Reg. (UE) n°1169/2011)	presente	la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
Crostacei e prodotti derivati		
Uova e prodotti derivati	X	
Pesce e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati	X	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	X	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiensis</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	X	
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sesamo e prodotti derivati		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

IL TORRONE DELLE LANGHE - TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE ASTUCCIO 100g

<<prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP">>

Ingredienti

Torrone friabile con nocciole - Ingredienti: "NOCCIOLA Piemonte IGP" 44%, miele, zucchero, sciroppo di glucosio, ostia(fecola di patate, acqua, olio di oliva), gelatina alimentare, aroma naturale. Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO. Senza glutine.

Allergeni

Il prodotto fornito contiene:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
3. Uova e prodotti a base di uova	No
4. Pesce e prodotti a base di pesce	No
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
6. Soia e prodotti a base di soia	No
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No
8. Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland (Macadamia) e prodotti derivati	Si
9. Sedano e prodotti a base di sedano	No
10. Senape e prodotti a base di senape	No
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No
13. Lupini e prodotti a base di lupini	No
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No

Legenda: Si: come ingrediente - No: completamente assenti - Tracce: è possibile trovare traccia di allergeni, contaminazione incrociata; specificare il rischio - Presenza nel sito: indicare la presenza nel sito produttivo anche se non è possibile contaminazione (es.: in magazzini separati, solo prodotto confezionato ermeticamente)

Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene materie prime derivate da organismi geneticamente modificati

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale	Fibre
512 kcal/100g - 2136 kJ/100g	29,22 g	51,8 g	8,22 g	0,098 g	4,26 g
	Di cui saturi	Di cui zuccheri			
	2,2 g	46,13 g			

Modalità di conservazione

Luogo	Temperature	Luce	Durata del prodotto
Fresco e asciutto	Ambiente	Non esporre alla luce del sole o fonti dirette di calore	12 mesi

Confezionamento

Imballaggio primario	Trasparente in cellophane	Codice articolo	-
Imballaggio secondario	Astuccio in cartoncino	Codice EAN prodotto	8009973503589
		Codice EAN imballo	-

Elementi di palettizzazione

UNITA' DI VENDITA	CARTONE	PALLET
Peso Netto 100	N°pz/cartone 20	Tipo pallet EPAL
Dimensioni -	Dimensioni -	Cartone/Strato -
		N° Strati -
		Totale Cartoni 0
		Dimensioni cm. 80x120 h. 184

Caratteristiche chimico- fisico-microbiologiche

Carica batterica totale	<1000 ufc/g	Umidità (%)	4,63 %
Enterobatteri	< 100 ufc/g	Aw (%)	0,37 %
Escherichia coli	<10 ufc/g	Residui di pesticidi	Nei limiti di legge

GOLOSITA' dal 1885 Srl

Via Piana Gallo, 48
12060 Grinzane Cavour (Cn)
P.IVA e C.F.: 00450390042

Tel: 0173 23 98 32
Fax: 0173 239899
www.torrone.it - info@torrone.it



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE

IL TORRONE DELLE LANGHE - TORRONE FRIABILE CON NOCCIOLE ASTUCCIO 100g

<<prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP">>

Muffe e lieviti	<100 ufc/g	Metalli pesanti	Nei limiti di legge
Salmonella	Assente/absent 25 g	Aflatossine B1	< 2 ppb
		Aflatossine somma di B1, B2, G1 e G2	< 4 ppb

Gallo G., 3/3/2016

Il Legale Rappresentante - Egle Sebaste

GOLOSITA' dal 1885 Srl

Via Piana Gallo, 48
12060 Grinzane Cavour (Cn)
P.IVA e C.F.: 00450390042

Tel: 0173 23 98 32
Fax: 0173 239899
www.torrone.it - info@torrone.it



DOCUMENTO	Rev.0
SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DETAILS <i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta di Gragnano I.G.P."</i> Formato: RIGATONI	16/07/2020
	Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE FORMATO	RIGATONI GR 500
CODICE EAN	80582693702244
MARCHIO COMMERCIALE DEL PRODOTTO	PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PASTIFICIO DUCATO D'AMALFI GRAGNANO SRL VIA PONTE TRIVIONE 2, GRAGNANO – 80054 (NA)
Denominazione prodotto / <i>Legal name</i>	Pasta di Gragnano I.G.P. Pasta di semola di grano duro (conforme al DPR 187/2001) <i>Durum wheat semolina pasta "Pasta di Gragnano I.G.P."</i>
Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Semola di grano duro 100% Italia, acqua / <i>Durum wheat semolina pasta 100% coming from Italy, water</i>
Origine degli ingredienti / <i>Country of origin of primary ingredient</i>	Semola di grano duro: coltivazione grano Italia, lavorazione: Italia <i>durum wheat semolina: Wheat growing Italy, processing: Italy</i>
Metodo di produzione / <i>Production method</i>	Impasto di semola di grano duro, acqua, trafilato al bronzo con essiccazione a bassa temperatura <i>Durum wheat semolina and water dough, low temperature drying</i>
Allergene / <i>Allergen</i>	Glutine (Reg UE 1169/2011 allegato II) / <i>gluten/wheat</i>
Caratteristiche chimico-fisiche (DPR 187/2001) / Chemical and physical parameters	
Umidità / <i>Moisture</i>	Max 12,5%
Ceneri / <i>Ash</i>	Max 0,86% su s.s.
Proteine (azoto x 5,70) / <i>Protein</i>	Min 13,5
Attività dell'acqua libera / <i>Aw</i>	0,50
Acidità / <i>Acidity</i>	Max 4 Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca". Max 4 The degree of acidity and expressed by the number of cubic centimeters of normal alkaline solution required to neutralize 100 grams of dry substance".
Presenza di grano tenero / <i>Soft wheat presence</i>	Max 3%
Composizione microbiologica (valori guida) / Microbiological parameters	
Carica batterica mesofila aerobia totale / <i>Total bacteria mesophilic aerobic count</i>	Max 10.000 UFC/g
Enterobatteri totali / <i>Total enterobacteria</i>	Max 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Staphylococcus coagulase positive</i>	Max 100 UFC /g
Salmonella / <i>Salmonella</i>	Assente in 25g / <i>Absent in 25g</i>
Muffe / <i>Molds</i>	Max 100 UFC/g
Contaminanti / Contaminants	
Antiparassitari / <i>Pesticides residues</i>	Regolamento CE 396/2005 e s.m.i.
Aflatossina B1 + B2+G1 +G2 / <i>Aflatoxins B1 +B2+G1 +G2</i>	Max 4 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Aflatossina B1 / <i>Aflatoxin B1</i>	Max 2 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Ocratossina A / <i>Ochratoxin A</i>	Max 3 µg/kg – (Reg. CE 1881/06)
Zearalenone/ <i>Zearalenone</i>	Max 75 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Deossinivalenolo / <i>Deoxynivalenol</i>	Max 750 µg/kg– (Reg. CE 1881/06)
Metalli pesanti (cadmio e piombo) / <i>Heavy metals (cadmium and lead)</i>	Piombo/Lead max 0,2 mg/kg – <i>Cadmio/Cadmium</i> max 0,2 mg/kg (reg. CE 1881/06)
Corpi estranei metallici e non metallici / <i>Metal and non metal foreign bodies</i>	Assenti / <i>Absent</i>
OGM / <i>GMO</i>	Assenti (reg. CE 1829-1830 del 2003) / <i>Absent</i>
Valori nutrizionali (valori medi su 100 g di prodotto) / Nutrition information (average values in 100 g)	

DOCUMENTO	Rev.0
SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL DETAILS</i> <i>Pasta di semola di grano duro 100% Italia "Pasta d Gragnano I.G.P."</i> <i>Formato: RIGATONI</i>	16/07/2020
	Pagina 2 di 2

Valore energetico totale/ <i>Energy in kcal/kj</i>	350 kcal – 1486kj	%AR 18%
Grassi / <i>Fat</i>	1,0 g	2%
Grassi saturi / <i>Saturated fat</i>	-	
Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	73,0 g	28%
Zuccheri/ <i>Sugars</i>	-	
Fibre / <i>Fibre</i>	-	
Proteine/ <i>Protein</i>	13,0 g	26%
Sale / <i>Salt</i>	-	
Caratteristiche organolettiche di presentazione / <i>organoleptic characteristics</i>		
Aspetto / <i>Look</i>	Ruvido / <i>Rough</i>	
Sapore / <i>Flavour</i>	Gradevole / <i>pleasant</i>	
Odore / <i>Smell</i>	Gradevole / <i>pleasant</i>	
Tenuta alla cottura / <i>Firm when cooked</i>	Ottima / <i>Excellent</i>	
Aumento peso / <i>Weight Increase</i>	Buono / <i>Good</i>	
Sedimento / <i>Sediment</i>	Basso / <i>low</i>	
Nerbo / <i>Whip</i>	Ottimo / <i>Excellent</i>	
Collosità / <i>Stickiness</i>	Nei limiti / <i>below limits</i>	
Altre informazioni / <i>Other informations</i>		
Consumatori sensibili / <i>Vulnerable consumers</i>	Soggetti celiaci / <i>celiac consumers</i>	
Destinazione d'uso / <i>Intended use</i>	Prodotto indicato per la preparazione di primi piatti e idoneo per qualsiasi condimento <i>Product for main courses and for seasoning</i>	
Modalità d'uso / <i>Cooking information</i>	Cottura in acqua bollente (1 litro per 100 gr.) per 4-16 minuti a seconda del formato <i>Cooking in boiling water from 4 to 16 minutes, depending on the shapes</i>	
Modalità di conservazione / <i>Storage information</i>	Luogo fresco, asciutto e pulito (lontano da legumi, ortaggi, riso, detersivi, sostanze aromatizzanti), possibilmente al riparo dalla luce solare <i>Keep in a cool, dry and clean place (far from vegetable, rice, detergents, aromas), away from sunbeams</i>	
Confezionamento primario / <i>primary packaging</i>	astuccio in cartoncino idoneo al contatto con gli alimenti <i>carton boxes suitable for food contact</i>	
Confezionamento secondario / <i>secondary packaging</i>	Cartone ondulato, etichette <i>Corrugated cardboard, Cardboardcaps</i>	
Shelf life	36 mesi / <i>36 months</i>	
Trasporto / <i>Transport</i>	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) / <i>Vehicles compliant with hygienical rules (Reg. CE 852/2004)</i>	

AMARETTI CROCCANTI, SOFT E AL CIOCCOLATO

BISCOTTIERA

Assortimento di amaretti classici croccanti, amaretti morbidi e amaretti morbidi al cioccolato. Singolarmente sigillati per mantenere a lungo la fragranza, e incartati in elegante velina colorata. Confezionati nell'elegante e luminosa latta Biscottiera.

Assortment of classic crunchy amaretti, soft amaretti and chocolate amaretti. Individually flow-packed to preserve their fragrance, and wrapped in elegant tissue paper. Packed in the elegant and shiny Biscottiera tin.



**MIX AMARETTI CLASSICI, AMARETTI SOFT E
AMARETTI SOFT CHOCOLATE IN BISCOTTIERA**

CODICE / CODE: DAMABISC190

PESO NETTO / NET WEIGHT: 190g • 6.7 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



Biscottiera Assortimento Amaretti

Amaretti classici:

Ingredienti:

Zucchero, armelline (19%), **albume d'uovo**. Può contenere tracce di frutta secca a guscio.

Per allergeni: vedi ingredienti in grassetto.

VALORI NUTRIZIONALI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIVES MOYENNES		Per 100g
Energia / Energy / Énergie		436 kcal / 1839 kJ
Grassi / Fats / Graisses		9.5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés		0.9 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone		82.0 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre		74.4 g
Fibre alimentari / Fiber / Fibres		3.2 g
Proteine / Proteins / Protéines		5.5 g
Sale / Salt / Sel		0.12 g

Amaretti morbidi:

Ingredienti:

Zucchero, armelline (48%), **mandorle** (2%), **albume d'uovo**. Può contenere tracce di frutta secca a guscio.

Per allergeni: vedi ingredienti in grassetto.

VALORI NUTRIZIONALI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIVES MOYENNES		Per 100g
Energia / Energy / Énergie		457 kcal / 1894 kJ
Grassi / Fats / Graisses		21.0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés		1.6 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone		57.0 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre		48.3 g
Fibre alimentari / Fiber / Fibres		2.7 g
Proteine / Proteins / Protéines		10.8 g
Sale / Salt / Sel		0.06 g

Amaretti al cioccolato

Ingredienti:

Zucchero, mandorle di albicocca 25% , gocce di cioccolato puro 25% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante: lecitina di soia), **albume**, **mandorle dolci** 1%.

Conservante: sorbato di potassio.

Può contenere tracce di proteine del latte

VALORI NUTRIZIONALI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIVES MOYENNES		Per 100g
Energia / Energy / Énergie		456 kcal / 1907 kJ
Grassi / Fats / Graisses		23.0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés		7.1 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone		52.0 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre		48.0 g
Proteine / Proteins / Protéines		8.4 g
Sale / Salt / Sel		0.07 g

SPECIALITÀ REGIONALI

CARDBOX

Specialità regionali italiane: Amaretti croccanti e morbidi, Baci, Cantuccini, Canestrelli e Limoncini. Confezionati nel pratico astuccio in cartone
Italian regional specialties: crunchy and soft Amaretti, Baci, Cantuccini, Canestrelli and Limoncini. Packed into the practical cardbox.



AMARETTI CROCCANTI

CODICE / CODE: DAMAA080

PESO NETTO / NET WEIGHT: 75g • 2.64 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



AMARETTI MORBIDI

CODICE / CODE: DAMASA100

PESO NETTO / NET WEIGHT: 90g • 3.17 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



LIMONCINI

CODICE / CODE: DLIMA120

PESO NETTO / NET WEIGHT: 120g • 4.23 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



CANESTRELLI

CODICE / CODE: DCANE135

PESO NETTO / NET WEIGHT: 135g • 4.76 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



CANTUCCINI

CODICE / CODE: DCANT100

PESO NETTO / NET WEIGHT: 100g • 3.52 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



BACI DEL CHIOSTRO

CODICE / CODE: DBACA090

PESO NETTO / NET WEIGHT: 90g • 3.17 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



Specialità Regionali

Amaretti classici:

Ingredienti:

Zucchero, armelline (19%), **albume d'uovo**. Può contenere tracce di frutta secca a guscio.

Per allergeni: vedi ingredienti in grassetto.

VALORI NUTRIZIONALI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIVES MOYENNES		Per 100g
Energia / Energy / Énergie		436 kcal / 1839 kJ
Grassi / Fats / Graisses		9.5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés		0.9 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone		82.0 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre		74.4 g
Fibre alimentari / Fiber / Fibres		3.2 g
Proteine / Proteins / Protéines		5.5 g
Sale / Salt / Sel		0.12 g

Canestrelli:

Ingredienti:

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, tuorli **d'uova**, aromi. Senza grassi idrogenati. Può contenere tracce di frutta secca a guscio.

Per allergeni: vedi ingredienti in grassetto.

VALORI NUTRIZIONALI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIVES MOYENNES		Per 100g
Energia / Energy / Énergie		520 kcal / 2175 kJ
Grassi / Fats / Graisses		27.0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés		16.0 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone		61.0 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre		18.0 g
Proteine / Proteins / Protéines		6.5 g
Sale / Salt / Sel		0.12 g

Limoncini

Ingredienti:

Farina di **grano** tenero tipo 00, margarina vegetale (grassi e oli vegetali: palma, girasole, cocco e colza in proporzioni variabili; acqua, emulsionanti: mono-digliceridi degli acidi grassi, conservante: potassio sorbato, acidificante: acido citrico, aromi, colorante: β -carotene), zucchero, **uova** intere, **nocciole** tostate 4,4%, agenti lievitanti: E450i, E500ii, aroma naturale, polvere lievitante: bicarbonato d'ammonio. Può contenere tracce di altra frutta secca in guscio.

Per allergeni: vedi ingredienti in grassetto.

VALORI NUTRIZIONALI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIVES MOYENNES		Per 100g
Energia / Energy / Énergie		443 kcal / 1867 kJ
Grassi / Fats / Graisses		21.0 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés		8.5 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone		55.0 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre		18.0 g
Proteine / Proteins / Protéines		8.5 g
Sale / Salt / Sel		0.03 g

Cantuccini

CANTUCCINI CLASSICI IGP

WINDOW BOX

Dall'antica tradizione toscana o famosi, autentici Cantuccini Classici I.G.P.
Confezionati in un prezioso astuccio finestrato rosso e oro.

*From the ancient Tuscan tradition, the authentic Cantuccini biscuits P.G.I.
Packed in a precious, red and gold window cardbox.*



CANTUCCI TOSCANI IGP WINDOW BOX

CODICE / CODE: DCANTWB200

PESO NETTO / NET WEIGHT: 200g • 7.05 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



Cantuccini

CANTUCCINI AL CIOCCOLATO

WINDOW BOX

I famosi biscotti toscani nella versione golosa con gocce di cioccolato.
Confezionati in un prezioso astuccio finestrato rosso.

*A delicious version of the famous Tuscan biscuits: cantuccini with chocolate chips.
Packed in a precious, red window cardbox.*



CANTUCCI CHOCOLATE WINDOW BOX

CODICE / CODE: DCANTWBC200

PESO NETTO / NET WEIGHT: 200g • 7.05 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



Cantuccini

Cantuccini classici

Ingredienti:

Farina di grano tenero tipo 00 zucchero, **mandorle** (17%), **uova**, tuorlo d'uova, **burro**, miele, **latte** parzialmente scremato, agente lievitante: bicarbonato d'ammonio, sale, aromi.

Può contenere tracce di soia e altra frutta a guscio.

Per allergeni: vedi ingredienti in grassetto.

VALORI NUTRIZIONALI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIVES MOYENNES		Per 100g
Energia / Energy / Énergie		440 kcal / 1848 kJ
Grassi / Fats / Graisses		14.5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés		3.2 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone		66.0 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre		34.4 g
Fibre alimentari / Fiber / Fibres		3.5 g
Proteine / Proteins / Protéines		9.5 g
Sale / Salt / Sel		0.13 g

Cantuccini al cioccolato

Ingredienti:

Farina di **grano** tenero tipo 0, zucchero, cioccolato 17% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di **soia**, aromi, vanillina), uova, tuorlo **d'uova**, **burro**, miele, **latte** parzialmente scremato, agente lievitante: (Ammonio Bicarbonato), Sale, Aromi. Può contenere tracce di mandorla e altra frutta secca.

VALORI NUTRIZIONALI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIVES MOYENNES		Per 100g
Energia / Energy / Énergie		415 kcal / 1748 kJ
Grassi / Fats / Graisses		8.5 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés		5.0 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone		74.0 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre		40.0 g
Fibre alimentari / Fiber / Fibres		6.0 g
Proteine / Proteins / Protéines		7.5 g
Sale / Salt / Sel		0.2 g

PASTICCINI ASSORTITI

CARDBOX

Assortimento di finissima pasticceria classica.
Confezionato nel prezioso astuccio "Pasticceria Saronno".

*Assortment of fine classic pastry.
Packed in the precious "Pasticceria Saronno" cardbox.*



PASTICCERIA DI SARONNO ASTUCCIO CARDBOX

CODICE / CODE: DPASA200

PESO NETTO / NET WEIGHT: 200g • 7.05 oz

PEZZI PER CARTONE / UNIT PER CASE: 12



Pasticceria Assortita Saronno

Ingredienti:

Zucchero, farina di **frumento**, grassi vegetali (palma, cocco), massa di cacao, burro di cacao, **amido di frumento**, grasso butirrico, polvere di cacao magro, siero di **latte** in polvere, lattosio, sciroppo di zucchero invertito, croccante (zucchero, **nocciole**), cocco grattugiato, sciroppo di glucosio, **albume** in polvere, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico, carbonato acido d'ammonio; **uovo** intero in polvere, bucce d'arancia, riso soffiato, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionante: lecitina di **soia**, mono- e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, **latte** scremato in polvere, sale, aroma naturale, nocciole, coloranti: beta-carotene. Può contenere tracce di altri frutta a guscio, sesamo e arachidi.

Per allergeni: vedi ingredienti in grassetto.

VALORI NUTRIZIONALI - AVERAGE NUTRITIONAL VALUES - VALEURS NUTRITIVES MOYENNES	
	Per 100g
Energia / Energy / Énergie	513 kcal / 2145 kJ
Grassi / Fats / Graisses	26.7 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturés	14.4 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone	60.6 g
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre	37.1 g
Fibre alimentari / Fiber / Fibres	5.8 g
Proteine / Proteins / Protéines	3.5 g
Sale / Salt / Sel	0.3 g

 Chocolatier confiseur depuis 1948		FT 3100	V02	Date de création : 06/03/2019
				Date de modification : 28/11/2019
FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION : TRUFFE FANTAISIE NATURE COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE				
Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique				p 1/3

ARTICLE CONCERNE/ ITEM CONCERNED :

I. DENOMINATION/ DENOMINATION
FR – Truffe fantaisie EN – Cocoa dusted truffle

II. INGREDIENTS/ INGREDIENTS

1. INGREDIENTS ET ALLERGENES/ INGREDIENTS AND ALLERGENS
--

Graisse végétale (noix de coco) – sucre – cacao maigre en poudre – lactosérum en poudre (lait) – cacao en poudre 1% – émulsifiant : lécithine de soja – arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces de gluten (dont blé), d'arachides, de fruits à coque et d'œufs. NB : Les allergènes (selon la liste du règlement UE n° 1169/2011) mis en œuvre dans la recette sont indiqués en caractères gras et italiques.	Vegetable fat (coconut) – sugar – low fat cocoa powder – whey powder (milk) – cocoa powder 1% – emulsifier: soya lecithin – natural vanilla flavor. May contain traces of gluten (incl. wheat), peanuts, nuts and eggs. NB : Allergens (according to the EU regulation n° 1169/2011) incorporated into the recipe are indicated in bold and italics.
--	--

2. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES/ ADDITIONAL INFORMATION
--

Matière de cacao / Cocoa solids	min 13 %
Matière de cacao dégraissée / Non fat cocoa solids	min 12 %
Matière grasse de cacao / Cocoa fat	1,5 %
Matière sèche de lait / Dry milk solids	min 10 %
Matière grasse de lait / Fat milk solids	<1 %
Protéines de lait / Milk proteins	1,2 %

III. VALEURS NUTRITIONNELLES/ NUTRITIONAL VALUES

Valeur énergétique / Energy	kcal/100g	600
Valeur obtenue en prenant en compte 2kcal par gramme de fibres / Value obtained by taking into account 2kcal by grams of fiber		
Valeur énergétique / Energy	kJ/100g	2490
Valeur obtenue en prenant en compte 8kJ par grammes de fibres / Value obtained by taking into account 8kJ by grams of fiber		
Matières grasses / Total Fat	g/100g	45
dont acides gras saturés / of which saturates	g/100g	40
dont acides gras trans / of which trans fat	g/100g	0
Cholestérol / Cholesterol	mg/100g	0.4
Glucides (dont fibres) / Carbohydrate (including fiber)	g/100g	46
Glucides (hors fibres alimentaires) / Carbohydrate (except fiber)	g/100g	42
dont sucres / of which sugars	g/100g	40
Sucres ajoutés / Added sugars	g/100g	32
Fibres alimentaires / Dietary fiber	g/100g	4.7
Protéines / Protein	g/100g	4.3

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :

**TRUFFE FANTAISIE NATURE
COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE**

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 2/3

Sodium / Sodium	mg/100g	14
Potassium/Potassium	mg/100g	447
Sel / Salt	g/100g	0.04
Vitamines D / Vitamins D	µg/100g	0.1
Vitamine A / Vitamin A	µg/100g	2.2
Vitamine C / Vitamin C	mg/100g	0.2
Calcium / Calcium	mg/100g	64
Fer / Iron	mg/100g	5.4

* Ces valeurs sont indicatives. Elles sont obtenues par calcul et sont basées sur la contribution de chaque ingrédient dans le produit fini.

* These values are an indication. They are obtained by calculation and based on the contribution of each ingredient in the final product.

IV. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES/ TECHNICAL DATA

DLUO : Date limite d'utilisation optimale BBE : Best Before	NB : La date limite d'utilisation optimale à réception de la commande pourra varier en fonction de la date de production, de la durée de stockage du produit dans nos entrepôts et de la durée de transport. De plus, la DLUO résiduelle à l'enlèvement chez CHOCMOD est garantie à 2/3 de la DLUO totale.
<u>21 Mois / 21 Months</u>	NB : Expiry date at receipt of your order depends on production date, time spent by the product in our warehouses and transportation duration. Furthermore, at loading date, we guarantee 2/3 of the full expiry date.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES (UFC PAR G) / HYGIENE MEASURES (CFU PER G)

Germes totaux / Total Plate count :	<10 000
Entérobactéries/Enterobacterias :	<100
Levures/Yeasts :	<100
Moisissures/Molds :	<100
Escherichia coli	<10
Salmonella:	Abs/25g

CRITERES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL MEASURES

Humidité / Moisture :	<2 %
Poids unitaire moyen / average unit weight	5g +/- 0.5g Ou/or 8g +/- 0.5g

CRITERES ORGANOLEPTIQUES / SENSORY MESURES

Odeur / Smell	Caractéristique du cacao / Cocoa characteristics
Aspect / Appearance	Bonne tenue, pyramidale / Good posture, pyramidal
Texture / Texture	Fondant / Meltingly soft
Goût / Taste	Sucré, goût de chocolat, légèrement amer / Sweet, chocolate flavored, light bitterness
Couleur / Color	Marron / Dark brown, chocolate

- **OGM** : Aucun ingrédient ou additif soumis au règlement CE N°1829/2003 et N° 1830/2003 du 18/10/2003 relatif à l'étiquetage et la traçabilité OGM. (No ingredient or additive subject to Regulation EC No. 1829/2003 and No. 1830/2003 of 18/10/2003 on the GMO labeling and traceability.)
- **IONISATION** : Ces produits ne contiennent pas de matières premières ionisées (these products do not contain ionized raw materials)

FICHE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATION :

**TRUFFE FANTASIE NATURE
COCOA DUSTED CLASSIC TRUFFLE**

Raison de la modification : Mise à jour de la disposition de la fiche technique

p 3/3

V. MODE D'UTILISATION / INFORMATIONS

QUI? / WHO?	Adultes, enfants, et personnes âgées / Adults, children and elderly
QUAND? / WHEN?	Tout moment de l'année / All the year round
OU ? / WHERE?	Marché national et international, Ventes en hypermarchés, hard discounts National and international market, sale in supermarkets and hard discounts
COMMENT? / HOW?	Se consomme dans l'état, éventuellement placer le produit à température ambiante une heure avant dégustation Can be consumed as it, possibly place the product at room temperature one hour before tasting
CONTRE-INDICATION?	Toute personne allergique au soja, au gluten (dont blé), aux arachides, aux fruits à coque, au lait et aux œufs Any person allergic to soy, gluten (incl. wheat), peanuts, nuts, milk and eggs
CONDITION DE TRANSPORT ET CONSERVATION / TRANSPORT AND STORAGE	A conserver dans l'emballage d'origine, fermé, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, dans un endroit frais (de 14 à 18°C), sec et aéré. Store in the original packaging, closed away from heat and moisture in a cool (14–18 ° C), dry and ventilated place
UTILISATION DEFAVORABLE / ADVERSE USE	Si non respect de la température de conservation : risque de fonte ou de blanchiment des produits. If non-compliance with the storage temperature: risk of melting or whitening products

VI. EMBALLAGE/ PACKAGING

PRIMAIRES / PRIMAIRES	Sachet thermosoudé de différentes tailles (1 piece, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g...) / Heat-sealed bag of different sizes (1 piece, 80g, 150g, 200g, 250g, 500g ...)
	Boite plastique en polypropylène plus couvercle et rondelle en papier imprimé ou couvercle imprimé / Plastic box plus polypropylene cover and disc printed paper or printed cover
SECONDAIRES / SECONDARY	Ballotins ou étui en carton imprimé ou boîte fer, bi pack / Ballotins case or printed cardboard box or iron twin pack
	Boite en carton compacte avec alvéoles et coussinets / Compact cardboard box with compartments and pads
	Boite en plastique / Plastic box
	Cartons de regroupement / Cardboards

SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE	<u>Tagliatelle paglia e fieno</u>
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Tanaro, 44 NEIVE (CN)- Italy
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Pasta essiccata con uova
INGREDIENTI	(tagliatella gialla) semola di grano duro, uova min 30%, farina di grano tenero tipo "00" (tagliatella verde) semola di grano duro, farina di grano tenero tipo "00", uova, spinaci 2%
CONFEZIONAMENTO	sacchetti per alimenti termosaldati in polipropilene contenenti 250 g di prodotto, contenuti in scatola di cartone
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e calore
SHELF LIFE PARAMETRI MICROBIOLOGICI	18 mesi dalla data di produzione conformi a quanto previsto dal sistema HACCP; carica batterica totale inferiore a 100.000/g ufc, stafilococco aureus inferiore a 500 ufc/g, muffe inferiori a 500 ufc /g, coliformi totali inferiori a 100 ufc/g, salmonella assente in 25g; valore umidità e ceneri conformi DPR 187/2001
ALLERGENI	grano, uova.

Valore energetico	294 kcal (1249 kJ) / 100 g
Grassi	3.6 g / 100 g
di cui acidi grassi saturi	1.4 g / 100 g
Carboidrati	58 g / 100 g
di cui zuccheri	1,4 g / 100 g
Proteine	11 g / 100 g
Sale	0,05 g / 100 g



SCHEDA TECNICA

Denominazione: **Carnaroli**

Specie: Oryza sativa
 Genealogia: vialone X lencino
 Gruppo: Japonica
 Cariosside: - Colore pericarpo: bianco
 - lunghezza: mm 6,8
 - larghezza: mm 3,0
 - rapporto lunghezza-larghezza : 2,3

Origine: Italia

Valori nutrizionali: Valore energetico 340 kcal / 1442 kJ
 Grassi 0,4 g
 di cui acidi grassi saturi 0,1 g
 Carboidrati 76 g
 di cui zuccheri 0,3 g
 Fibre 1,0 g
 Proteine 7,5 g
 Sale 0g

Tempo di cottura: 18 minuti

Ideale per: Ha un'ottima tenuta di cottura, adatto per risotti pregiati.
 Il riso Carnaroli è considerato uno dei migliori risi italiani.

Analisi microbiologiche / Microbiological analysis

Conta microbica a 30°C / Total
 aerobic plate count

1100 cfu/g

Coliformi totali / Coliforms

<10 cfu/g

Muffe / Cl.perfringens

<10 cfu/g

Lieviti / B.cereus

<10 cfu/g

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI (sostanze che possono provocare allergie o intolleranze in maiuscolo e grassetto):

Passata di pomodoro Vizzino (71%), olio extravergine di oliva (all'origine), peperoni, melanzane, olive nere, cipolla, sale.

SHELF LIFE - Termine Minimo di Conservazione: 31 dicembre del terzo anno successivo a quello di produzione (ad esempio la produzione del 15 luglio 2022 avrà come TMC riportato in etichetta "da consumarsi preferibilmente entro il 31/12/2025").



PROCESSO PRODUTTIVO

Le materie prime sono lavorate seguendo istruzioni codificate e sono acquistate da fornitori qualificati e sono, inoltre, sottoposte a controlli di sicurezza e di qualità. Il trattamento termico di stabilizzazione eseguito viene controllato strumentalmente in ogni ciclo produttivo ai fini della verifica del raggiungimento delle corrette temperature a cuore del prodotto e del loro mantenimento per i tempi stabiliti.

I pomodori provengono da coltivazioni pugliesi.

Orto Buono Società Cooperativa a r.l. opera in conformità a quanto previsto dalla normativa europea vigente in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari di igiene e sicurezza degli alimenti ed applica l'autocontrollo secondo i principi del sistema HACCP, in conformità ai Regg. CE 178/02, 852/04, e s.m.i. L'azienda Orto Buono è certificata ISO 9001:2015

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Il prodotto può essere trasportato e conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto si consiglia di consumare il prodotto preferibilmente entro pochi giorni dall'apertura del vasetto. Il prodotto aperto deve essere conservato in frigorifero (+4/6 °C).

IMBALLO PRIMARIO E SECONDARIO

Il prodotto è disponibile nel formato in vasetti di vetro da **190g/212ml** (12 pezzi per cartone) **codice EAN 8055118100434**.

Il materiale per il confezionamento è acquistato da fornitori qualificati, in grado di garantire la tracciabilità degli imballaggi, come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. e conformi a venire a contatto con gli alimenti come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.

Etichettatura ambientale D. Lgs. 116/2020: vasetto (GL 70) → vetro; capsula (FE 40) → metallo; film termoretraibile (LDPE 4) → plastica; cartone (PAP 20) → carta.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Assenza di microrganismi di alterazione dopo incubazione a 30 °C ±1 °C per 14 giorni.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH<4,5. Residui di prodotti fitosanitari: assenti o inferiori ai limiti massimi fissati dalla normativa vigente (Reg. CE 396/2005 e s.m.i.). Contaminanti chimici assenti o inferiori ai limiti massimi fissati dal Reg. UE 2023/915

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia (kJ/kcal) 515/124; grassi 10 g di cui acidi grassi saturi 1,4 g; carboidrati 5,6 g di cui zuccheri 5,3 g; fibre 3 g; proteine 1,5 g; sale 1,1 g

Redatto da Team HACCP

Controllato da Team HACCP

Approvato da Amministratore