

DATI AZIENDALI - company details

Produttore - <i>Manufacturer</i>	Italiana Confetti Srl		
Sede Legale - <i>Registered office</i>	Via Monte, 6 – 80049 Somma Vesuviana (NA)		
Stabilimento di produzione - <i>Manufacturing factory</i>	Via Cerqua Sant'Antonio – 80030 Scisciano (NA) Tel.: 0818442899	e-mail: info@confettiprisco.it	
Contatti - <i>Contacts</i>	Tel.: 0818442899 – Fax 0818442366	www.confettiprisco.it	e-mail: assicurazionequalita@confettimaxtris.it
Certificazioni - <i>Certifications</i>	  Azienda certificata BRC/IFS		

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - Product Description

Classe di prodotto - <i>Product class</i>	Pronto all'uso - Prodotto dolciario artigianale <i>Ready to eat - Product artisan confectionery</i>
Denominazione dell'alimento - <i>Name of food</i>	Ovette triplo strato di cioccolato ai gusti assortiti <i>Ovette with a triple layer of chocolate in different taste</i>
Descrizione - <i>Description</i>	Ovette triplo strato di cioccolato ai gusti assortiti – senza glutine <i>Ovette with a triple layer of in assorted flavors – gluten free</i>
Colorazioni disponibili - <i>Available colors</i>	☐ Bianco - <i>White</i> ☐ Rosso - <i>Red</i> ☐ Rosa - <i>Pink</i> ☐ Lilla - <i>Lilac</i> ☐ Arancio - <i>Orange</i> ☐ Celeste/Azzurro - <i>Blue</i> ☐ Blu - <i>Blue</i> ☐ Verde - <i>Green</i> ☐ Verde Tiffany ☐ Tiffany Green ☐ Giallo - <i>Yellow</i> ☐ Caramello - <i>Caramel</i> ☐ Marrone - <i>Brown</i> ☐ Nero - <i>Black</i> ☐ Oro - <i>Gold</i> ☐ Argento - <i>Silver</i>
Cliente - <i>Customer</i>	Scheda Tecnica Generica <i>Generic Data Sheet</i>

INGREDIENTI – Ingredients

Ingredienti: cioccolato al **latte** (cacao 28% min.) (23,5%) (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), ripieno al cioccolato bianco (21,4%) (cioccolato bianco (34%) (**latte** intero in polvere, burro di cacao, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, destrosio, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia, grasso vegetale (noce di cocco, palmisti, palma, girasole, colza) in proporzione variabile, zucchero, destrosio), cioccolato fondente (cacao 50% min.) (11,75%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), cioccolato bianco (cacao 24% min.) (11,75%) (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), ripieno al cioccolato al **latte** (10,7%) (cioccolato al **latte** (29,5%) (pasta di cacao, zucchero, **latte** intero in polvere, grasso vegetale (noce di cocco, palmisti, palma, girasole, colza) in proporzione variabile, zucchero, destrosio, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, cacao magro in polvere, destrosio, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia), ripieno al cioccolato (10,7%) (cioccolato (45,5%) (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, destrosio, grasso del **latte**, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia, grasso vegetale (noce di cocco, palmisti, palma, girasole, colza) in proporzione variabile, zucchero, **latte** scremato in polvere), pasta di **nocciole** (5%), pasta di **pistacchi** (2,5%), pasta di caffè (2,5%), aromi.

Ingredients: **milk** chocolate (cocoa 28% min.) (23,5%) (sugar, whole **milk** powder, cocoa butter, cocoa mass, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor), white chocolate filling (21,4%) (white chocolate (34%) (whole **milk** powder, cocoa butter, **whhey** powder, skimmed **milk** powder, dextrose, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor, vegetable fat (coconut, palm kernel, palm, sunflower, rapeseed) in variable proportion, sugar, dextrose), dark chocolate (cocoa 50% min.) (11,75%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor), white chocolate (cocoa 24% min.) (11,75%) (sugar, whole **milk** powder, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor), **milk** chocolate filling (10,7%) (**milk** chocolate (29,5%) (cocoa mass, sugar, whole **milk** powder, vegetable fat (coconut, palm kernel, palm, sunflower, rapeseed) in variable proportion, sugar, dextrose, whole **milk** powder, **whhey** powder, skimmed **milk** powder, skimmed cocoa powder, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor), chocolate filling (10,7%) (chocolate (45,5%) (cocoa mass, sugar, skimmed cocoa powder, dextrose, **milk** fat, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor, vegetable fat (coconut, palm kernel, palm, sunflower, rapeseed) in variable proportion, sugar, skimmed **milk** powder), **hazelnuts** paste (5%), **pistachio** paste (2,5%), coffee paste (2,5%), flavors.

ALLERGENI – Allergens

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Presenti nello stabilimento <i>Substances or products causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Present in the establishment</i>	Presenza/Assenza nel prodotto finito <i>Presence/Absence in the finished product</i>	Possibile contaminazione crociata <i>Possible cross contamination</i>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	A	No
Uova e prodotti a base di uova - <i>Eggs and products thereof</i>	A	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi - <i>Peanuts and products thereof</i>	A	Yes
Soia e prodotti a base di soia - <i>Soybeans and products thereof</i>	P	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	P	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti. - <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera),</i>	P	Yes

OVETTE CREMINO MIX

EDIZIONE 1

REVISIONE 0

DATA 02.10.2023

PAGINA 2 di 3

macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale - Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂

A

No

SHELF LIFE, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO – Shelf life and storage and transport modality

Shelf life	18 mesi dalla data di produzione – Termine Minimo di Conservazione <i>18 months from manufacturing date - Date of minimum durability</i>
Metodo di conservazione <i>Storage modality</i>	Conservare in luogo fresco ed asciutto tra 10°C e 20°C. Teme le alte e le basse temperature e l'umidità. <i>Store in a cool, dry place between 10°C and 20 °C. It fears the high and low temperatures and humidity</i>
Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i>	Da 10°C a 20°C <i>From 10°C to 20°C</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Nutrition declaration

Valori nutrizionali medi per/ <i>Average nutritional values for 100g</i>	Energia/Energy	2292 kJ - 548 kcal
	Grassi/Fat	36 g
	Di cui acidi grassi saturi/Of which saturates	21 g
	Carboidrati/Carbohydrate	47 g
	Di cui zuccheri/Of which sugars	46 g
	Proteine/Protein	6,8 g
	Sale/Salt	0,2 g
Dati legali del cioccolato (dir. 2000/36/CE) <i>Legal data chocolate (dir. 2000/36/CE)</i>	Sostanza secca di cacao: 28% nel cioccolato al latte; 24% nel cioccolato bianco; 50% nel cioccolato fondente <i>Dry cocoa solids: 28% in milk chocolate; 24% in white chocolate; 50% in dark chocolate</i>	
	Mat. secca cacao sgrassato: 3% nel cioccolato al latte; 19,1% nel cioccolato fondente <i>Dry fatfree cocoa solids: 3% in milk chocolate; 19,1 in dark chocolate</i>	
	Sostanza secca lattica: 22,2% nel cioccolato al latte; 27,8% nel cioccolato bianco <i>Dry milk solids: 22,2% in milk chocolate; 27,8% in white chocolate</i>	
	Materia grassa lattica: 6,2% nel cioccolato al latte; 7,7% nel cioccolato bianco <i>Milkfat: 6,2% in milk chocolate; 7,7% in white chocolate</i>	

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Features sanitary

Sicurezza Alimentare - Food Security	Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) e non presente residui di contaminanti (Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.). L'Organizzazione si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 ed accreditato a fronte della Norma UNI EN ISO 17025:05 da Accredia con n° 1013. <i>The product is in compliance with food safety criteria and process hygiene (Reg. EC 2073/2005, and amended) and it doesn't present residues of contaminants (Reg. EC 1881/2006, as amended). The organization use the Laboratory of Analysis Studio Summit Srl, regularly inserted in the Official List of the laboratories of the Campania Region with DGRC 346/07 and accredited according to the standard UNI EN ISO 17025: 05 by Accredia with No. 1013.</i>		
	Aflatossine - Aflatoxins	Assenti/absent	Listeria Assente/absent in 25 g
	Ocratossine - Ochratoxins	Assenti/absent	Staphylococcus aureus < 10 ufc/g
	CBT - Total bacterial count	< 5000 ufc/g	Salmonella Assente/absent in 25 g
	Lieviti e Muffe - Yeast and Molds	< 100 ufc/g	Escherichia coli Assente/absent in 0,1 g
HACCP	L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. <i>The Company shall implement a quality assurance system under EC Reg. 852/04 and subsequent amendments</i>		
Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti - <i>Materials and objects in contact with food</i>	Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973. <i>All materials used in product packaging are in compliance with the current law about material and objects in contact with food, in particular: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.</i>		
Irradiazioni - <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 s.m.i. <i>The product and its ingredients have not been treated with ionizing radiation in accordance with the provisions of the EC Directive 1999/2, 1999/3 and EC Directive Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments</i>		
OGM - <i>GMOs</i>	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. <i>The product does not contain and does not come from GMO and has no indication on the label in accordance with EC Reg. 1829/2003 and EC Reg. 1830/2003 on the presence and traceability of GMOs.</i>		