

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET**BONETTE****Articolo: / Item: BONETTE NOCCIOLA e PISTACCHIO****CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS:**

Praline alla nocciola e al pistacchio ricoperte di cioccolato fondente extra

Pralines filled with Hazelnuts and Pistachio, covered with extra dark chocolate

INGREDIENTI: / INGREDIENTS:**A) GUSTO NOCCIOLA** Praline alla nocciola ricoperte di cioccolato fondente extra

INGREDIENTI: Cioccolato fondente extra, Cacao 60% min. (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia) 60% – NOCCIOLE tostate 12,5% – Zucchero – LATTE in polvere – Burro di cacao – Pasta di cacao – PANNA in polvere – Siero di LATTE in polvere – LATTOSIO – Emulsionante: lecitina di SOIA – Estratto di vaniglia. Può contenere tracce di GRANO, UOVA, ARACHIDI E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

HAZELNUT FLAVOURS Pralines filled with hazelnuts and covered with extra dark chocolate

INGREDIENTS: Extra dark chocolate, Cocoa 60% min. (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla extract) 60% – Roasted HAZELNUTS 12,5% – Sugar – MILK powder – Cocoa butter – Cocoa paste – CREAM powder – WHEY powder – LACTOSE – Emulsifier: SOY lecithin – Vanilla extract. It may contain traces of WHEAT, EGGS, PEANUTS AND OTHER NUTS.

B) GUSTO PISTACCHIO: Praline al pistacchio ricoperte di cioccolato al latte

INGREDIENTI: Cioccolato al LATTE, Cacao 32% min. (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, pasta di cacao, siero di LATTE in polvere, LATTOSIO, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia) 60% – Zucchero – PISTACCHI tostatati 10,1% – Burro di cacao – LATTE scremato in polvere – LATTE in polvere – Olio di NOCCIOLA – Siero di LATTE in polvere – Emulsionante: lecitina di SOIA – Estratto di vaniglia. Può contenere tracce di GRANO, UOVA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI.

PISTACHIO FLAVOURS Pralines filled with pistachio cream and covered with milk chocolate

INGREDIENTS: MILK chocolate, Cocoa 32% min. (sugar, cocoa butter, MILK powder, cocoa mass, WHEY powder, LACTOSE, emulsifier: SOY lecithin, vanilla extract) 60% – Sugar – Roasted PISTACHIOS 10,1% – Cocoa butter – Skimmed MILK powder – MILK powder – HAZELNUT oil – WHEY powder – Emulsifier: SOY lecithin – Vanilla extract.

It may contain traces of WHEAT, EGGS, OTHER NUTS, PEANUTS.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: / STORAGE:Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi asciutti e con temperature comprese tra i **18 e 20 °C**.Essendo produzione tipicamente invernale (Ottobre – Marzo) il termine di conservabilità è fissato al mese di **dicembre** successivo alla data di produzione. **TMC medio: 12 mesi**The product maintains its characteristics in dry places, with temperatures ranging between **18 and 20°C**. Since production is typical winter (October to March) the term-life is set for the month of **december** following the date of manufacture. **Average durability: 12 months****DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, valori medi per 100 g di prodotto****NUTRITION DECLARATION, average values for 100 g of product****INFORMACIÓN NUTRICIONAL, valores medios por 100 g de producto**

	nocciola	pistacchio
Energia / Energy / Valor energético	2351 kJ / 565 kcal	22269 kJ / 544 kcal
Grassi / Fats / Grasas	39 g	35 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	20 g	16 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	43 g	48 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azucares	27 g	33 g
Fibre / Fibre / Fibra alimentaria	4,0 g	1,9 g
Proteine / Proteins / Proteinàs	8,5 g	8,4 g
Sale / Salt / Salz	0,06 g	0,06 g

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

BONETTE

Articolo: / Item: BONETTE NOCCIOLA e PISTACCHIO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS		m	M	c	n	U.M.
Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load		10.000	100.000	2	5	UFC/g.
Enterobatteriacee		10	100	2	5	UFC/g.
Listeria monocytogenes	Assente su 1 g di prodotto / Absent on 1 g of the product			0	5	UFC/g.
Salmonella spp.	Assente su 1 g di prodotto / Absent on 1 g of the product			0	10	UFC/ 25 g.
Staphylococcus aureus		10	100	2	5	UFC/g.
Legenda: / Key: m: Limite inferiore / Lower limit n: numero unità campionanti / number of units sampled M: Limite superiore / Upper limit c: numero max di unità con valori m÷M / max number of units with values m÷M						
Reg (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005 e OM 07/12/93						
PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS				Limiti / Limits / Límites		U.M.
Umidità / Humidity / Humedad				< 3		%

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

All packaging materials employed meet and fulfil the provisions of Reg. EC no. 1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, disciplining the hygiene of packaging destined to come into contact with food.

Codice Code	Descrizione Description	Pz x conf Pieces x pack	Peso netto x conf Net weight x pack	Dimensione cm Size cm	Conf x crt Boxes x carton
1.06.94	BON BON e BONETTE BABBI finissime praline	n.4 Bon Bon Fondente n.4 Bon Bon Pistacchio n.4 Bonette Nocciola n.4 Bonette Pistacchio	168g - oz 5,92	21 x 15 x 4	4
1.08.98	BONETTE Nocciola Piccoli Piaceri	18	180g - oz 6,35	30 x 14 x 4	4
1.08.0100	BONETTE Pistacchio Piccoli Piaceri	18	180g - oz 6,35	30 x 14 x 4	4
1.08.0102	BONETTE Piccoli Piaceri Confezioni Assortite	18	180g - oz 6,35	30 x 14 x 4	1 x 6

CONTROLLO PRODUTTIVO: / MANUFACTURING CONTROLS:

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti.

Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015 CERTIFICATO CSQA N. 6000.

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene.

Company with system of management for the quality UNI EN ISO 9001:2015 certificate CSQA N. 6000.

Redazione / Prepared	Verifica / Verified	Approvazione / Approved
		