

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **02**

Data ultima revisione / Last revision date : **30/05/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	ANELLI CIOCCOLATO FONDENTE ARGENTO / RINGS DARK CHOCOLATE SILVER
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – Confetto
Peso Netto / Net weight :	500 g
T.M.C. / Shelf Life:	24 Mesi in confezione integra / 24 Month in unopened pack
Confezionamento / Packaging :	Scatola in cartone idonea al contatto con alimenti / carton box suitable for food contact
Ingredienti / Ingredients List:	Saccarosio, cioccolato fondente 43% (saccarosio, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante Lecitina di girasole E322, Aroma), amido di riso, gomma arabica, maltodestrina, agente di rivestimento: Cera Carnauba E903, Gelatina. coloranti: E170, vanillina, E174, Sucrose, dark chocolate 43% (sucrose, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier lecithin E322 sunflower, Aroma), rice starch, gum arabic, maltodextrin, coating agent: Carnauba wax E903, Gelatin. Coloring agents: E170, vanillin, E174.
Colori / Colorants:	E170 – E174

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITIONAL INFORMATION

Valori medi per 100 g di prodotto Average values for 100 g of product	VALORE / VALUE Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Estimated values based on the nutritional value of each raw material
Valore Energetico - Energy	1758 KJ 416 Kcal
Grassi - Total Fat	9,0 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	5,4 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,9 g
di cui zuccheri - of which sugar	68,3 g
Proteine - Protein	1,7 g
Sale - Salt	0,0 g

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE / TRANSPORT AND STOCK CONDITIONS

Condizioni ottimali di trasporto : max +18 °C, parametri ottimali di conservazione: +15°/+20°C e tasso di umidità compreso tra 40-50% e tasso di umidità compreso tra 40-50% - *Best transport conditions: max +18°C with humidity rate between 40-50%. - Best storage conditions: +15°/+18°C with humidity rate between 40-50%.*

DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO / INTENDED USE

Prodotto di confetteria pronto per il consumo non idoneo ai soggetti allergici o intolleranti agli allergeni contenuti e potenzialmente presenti nell'alimento / Product of confectionery ready to eat not suitable for people who are allergic or intolerant to the allergen content and potentially present in the good.

ALLERGENI ALIMENTARI - ALLERGENS

Lista allergeni/ Allergen list	Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ Allergen incorporated directly in the form of a primary ingredient or derivative in the formula		Possibile presenza per contaminazione crociata / Presence for cross-contamination		Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ Name of allergen present in the product or that may be present in traces	Funzione dell'allergene (es. ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.)
	SI / YES	NO / NON	SI / YES	NO / NON		
Cereali contenenti glutine e derivati/ Cereals containing gluten, and products thereof		NO / NON	SI / YES			
Crostacei e derivati/ rustaceans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/ Eggs and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati/ Fish and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati/ Peanuts and products thereof		NO / NON	SI / YES			
Soia e derivati/ Soybeans and products thereof		NO / NON	SI / YES			
Latte e derivati/ Milk and products thereof (including lactose)		NO / NON	SI / YES			
Frutta a guscio e derivati/ Nuts and products thereof		NO / NON	SI / YES			
Sedano e derivati/ Celery and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati/ Mustard and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati/ Sesame seeds and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupin and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati/ Molluscs and products thereof		NO / NON		NO / NON		

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

RIFERIMENTI AZIENDALI - COMPANY'S REFERENCES

Buratti Confetti Srl
VIA TRIESTE,66 – 20871 VIMERCATE (MB) – ITALY
Tel. / Ph. 039 669085 Fax. 039 6082945 – www.buratticonfetti.com
P.IVA – VAT : 00706640968
Servizio Clienti - Customer care : info@buratticonfetti.com



DICHIARAZIONI - STATEMENTS

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP./ This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Rintracciabilità/Traceability

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. /The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.

Certificazioni di qualità / Certification

La qualità Buratti Confetti è garantita dalla prestigiosa Certificazione IFS Food (International Food Standard), considerata standard assoluto di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari. Buratti Confetti's quality is guaranteed by the prestigious Food IFS Certification (International Food Standard), considered the absolute standard of safety and quality of food products.