

## SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **03**

Data ultima revisione / Last revision date : **25/01/2017**

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

|   |   |
|---|---|
| <b>Nome prodotto / name of product :</b>                      | MINI WAFFER   |
| <b>Denominazione legale di vendita / Sales denomination :</b> | Prodotto dolciario - Wafer ricoperto di cioccolato / wafer and chocolate  |
| <b>Peso Netto / Net weight :</b>                              | 500 g / 10000 g   |
| <b>T.M.C. / Shelf Life:</b>                                   | 24 mesi / 24 month  |
| <b>Confezionamento / Packaging :</b>                          | Scatola in cartone - sacchetto idonea al contatto con alimenti / carton box – plastic bag food grade  |
| <b>Ingredienti / Ingredients List:</b>                        | <p>Parte esterna: cioccolato al <b>latte</b> (66%):(zucchero, burro di cacao,<b>latte</b> intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante:lecitina di <b>soia</b>, aroma naturale di vaniglia).agente di rivestimento : gomma arabica,sciropo di glucosio, E904. Parte interna: cialda (33%): (farina di <b>frumento</b>, zucchero, sciropo di glucosio, olio di cocco raffinato, <b>latte</b> intero in polvere, siero di <b>latte</b> dolce, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, tuorlo <b>d'uovo</b> in polvere, sale, aromi).</p> <p>Outside: <b>Milk Chocolate</b> (66%) :( Sugar, cocoa butter, <b>whole milk powder</b>, cocoa mass, emulsifier: <b>soya lecithin</b>, natural vanilla flavourings, ).</p> <p>Coating agent: arabic gum, glucose syrup, ,E904. Inside: <b>Wafer</b> (33%):(Wheat flour, sugar, glucose syrup, coconut oil refined, <b>whole milk powder</b>, <b>sweet whey</b>, emulsifier <b>soya lecithin</b>, <b>egg yolk powder</b>, salt,flavourings).</p> |

**Colori / Colorants:** ---

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITIONAL INFORMATION

| Valori medi per 100 g di prodotto<br>Average values for 100 g of product | VALORE / VALUE<br>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 - <b>Energy</b>  | 2192,2 KJ 524,7 Kcal  |
| Grassi - <b>Total Fat</b>  | 29,3 g  |
| di cui grassi saturi - <b>of which saturated fats</b>                    | 19,8 g  |
| Carboidrati - <b>Carbohydrate</b>  | 58,1 g  |
| di cui zuccheri - <b>of which sugar</b>                                  | 44,6 g  |
| Proteine - <b>Protein</b>  | 5,9 g   |
| Sale - <b>Salt</b>   | 0,1 g   |

### PROFILO MICROBIOLOGICO - MICROBIOLOGICAL PROFILE

| PARAMETRO - PARAMETER   | Unità di misura / Unit of measure | Metodo – Method        | Limiti – Limits |
|-------------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------|
| Carica batterica totale | U. f. c./g                        | UNI EN ISO 4833-1:2013 | < 500           |
| Coliformi               | U. f. c./g                        | MFHPB-31 2001          | < 10            |
| Lieviti                 | U. f. c./g                        | MFHPB-22 2004          | < 100           |
| Muffe                   | U. f. c./g                        | MFHPB-22 2004          | < 100           |
| Stafilococchi Coag +    | U. f. c./g                        | UNI EN ISO 6888.1:2004 | < 100           |
| Salmonella              | U. f. c./g                        | UNI EN ISO 6579.2008   | Assente / 25 gr |

## 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/ <b>Cereals containing gluten, and products thereof</b>  | <b>SI / YES</b>  |          |   |          | Farina di frumento / wheat flour  | Ingrediente del cereal / cereal's ingredient   |
| Crostacei e derivati / <b>rustaceans and products thereof</b>  |  | NO / NON |   | NO / NON |   |  |
| Uova e derivati/ <b>Eggs and products thereof</b>  | <b>SI / YES</b>  |          |   | NO / NON | Ingrediente della cialda / wafer's ingredient   |  |
| Pesce e derivati / <b>Fish and products thereof</b>  |  | NO / NON |   | NO / NON |   |  |
| Arachidi e derivati / <b>Peanuts and products thereof</b>  |  | NO / NON | <b>SI / YES</b>   |          |   | Ingrediente / ingredient   |
| Soia e derivati / <b>Soybeans and products thereof</b>   | <b>SI / YES</b>  |          |   |          | Lecitina di soia / soy lecithin   | Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate   |
| Latte e derivati / <b>Milk and products thereof (including lactose)</b>  | <b>SI / YES</b>  |          |   |          | Latte in polvere / milk powder  | Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate   |
| Frutta a guscio e derivati / <b>Nuts and products thereof</b>  |  | NO / NON | <b>SI / YES</b>   |          |   | Ingrediente / ingredient<br>Altra frutta a guscio / Other nuts   |
| Sedano e derivati / <b>Celery and products thereof</b>   |  | NO / NON |   | NO / NON |   |  |
| Senape e derivati / <b>Mustard and products thereof</b>  |  | NO / NON |   | NO / NON |   |  |
| Semi e derivati / <b>Sesame seeds and products thereof</b>   |  | NO / NON |   | NO / NON |   |  |
| Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO <sub>2</sub> / <b>Sulphur dioxide and sulphites &gt; 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO<sub>2</sub>.</b> |  | NO / NON |   | NO / NON |   |  |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ <b>Lupin and products thereof</b>  |  | NO / NON |   | NO / NON |   |  |
| Molluschi e derivati / <b>Molluscs and products thereof</b>  |  | NO / NON |   | NO / NON |   |  |

## SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

### SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE - PALLETIZATION SCHEME

#### PALLETTIZZAZIONE CONFEZIONI DA 500 GRAMMI

BOX WEIGHT 500 GRAMS

DIMENSIONE SCATOLA cm : 26 X 14 X 4

Box size

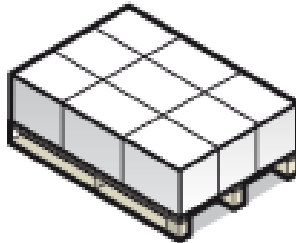
DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

Carton Size

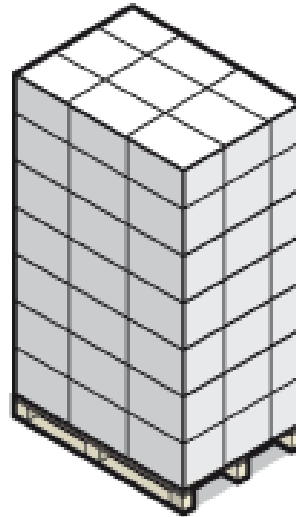
PESO BANCALE kg : 315



10 scatole/box  
Per cartone



9 cartoni  
per strato



63 cartoni  
per bancale

#### PALLETTIZZAZIONE CONFEZIONI DA 10000 GRAMMI

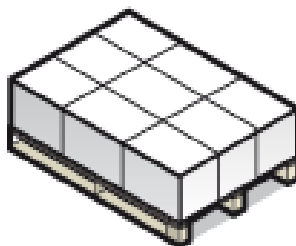
BAG WEIGHT 10000 GRAMS

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

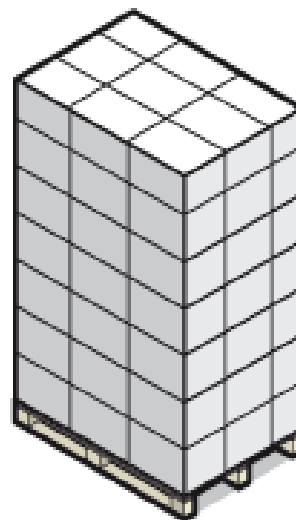
Carton Size



1 sacco / bag  
Per cartone / box



9 cartoni / boxes  
per strato / layer



63 cartoni / boxes  
per bancale / pallet

---

## 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 OGM / GMO Statement

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo attualmente o che Vi forniremo in futuro sono conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). / We confirm that for the product here in object is NOT derived from genetically modified raw material. None additives or processing aids are used, which may result from GMO.

#### Dichiarazione contaminanti / Statement on contaminants

Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il REGOLAMENTO (CEE) N. 315/93 DEL CONSIGLIO dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al REGOLAMENTO (CE) n. 1881/2006 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche. / We confirm that this product fulfills the REGULATION (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food and the REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and subsequent amendments.

#### Dichiarazione radiazioni ionizzanti / Ionizing radiation statement

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. / We confirm that the product here in object was not treated with ionizing radiation energy. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.

---

## **SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET**

---

### **Dichiarazione pesticidi / Statement concerning pesticides**

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. / We confirm that the product here in object is manufactured according to the current European Regulations concerning pesticides. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.

### **Dichiarazione additivi alimentari-aromi alimentari/Statement food additives-food flavorings.**

Il prodotto in oggetto è conforme ai Regolamenti CE N.1333/2008, 1129/2011, 232/2012 , and 1334/2008 e successive modifiche. This product is in compliance with EC Regulations N.1333/2008, 1129/2011, 232/2012 and 1334/2008 an subsequent amendments and additions.

### **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.