

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **01**

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

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	NOCCIOLE ORO / HAZELNUTS GOLD
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Nocciola ricoperta di cioccolato fondente / hazelnuts coated in dark chocolate
Peso Netto / Net weight :	1000 gr
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi / 24 month
Confezionamento / Packaging :	Scatola in cartone idonea al contatto con alimenti / carton box food grade
Ingredienti / Ingredients List:	Parte interna: cioccolato extra fondente (60%):(zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia , aroma naturale di vaniglia), nocciole (19%). Parte esterna: zucchero, amido di riso, addensanti: (gomma arabica, E904), maltodestrina, aromi, gelatina, colorante: E171- E174- E160c. Inside :dark chocolate (60%): (sugar -cocoa mass -cocoa butter, emulsifying: soya lecithin, flavourings), hazelnut (19%). Outside : sugar , rice starch ,thickening (arabic gum, E904), maltodextrin, flavourings, gelatin, colourings: E171- E174- E160c.
Colori / Colorants:	Oro / Gold E171- E174- E160c

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	1813,6 KJ 434,4 Kcal
Grassi - Total Fat	24,2 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	13,7 g
Carboidrati - Carbohydrate	48,8 g
di cui zuccheri - of which sugar	47,1 g
Proteine - Protein	3,1 g
Sale - Salt	0,0 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/ Cereals containing gluten, and products thereof		NO / NON		NO / NON		
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			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	SI / YES			NO / NON	Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)		NO / NON	SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof	SI / YES		SI / YES		Nocciola / Hazel	Ingrediente / ingredient Altra frutta a guscio / Other nuts
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

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE - PALLETIZATION SCHEME

PALLETTIZZAZIONE CONFEZIONI DA **1000 GRAMMI** BOX WEIGHT 1000 GRAMS

DIMENSIONE SCATOLA cm : 26 X 14 X 5

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

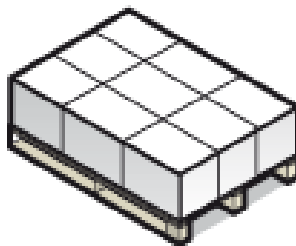
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

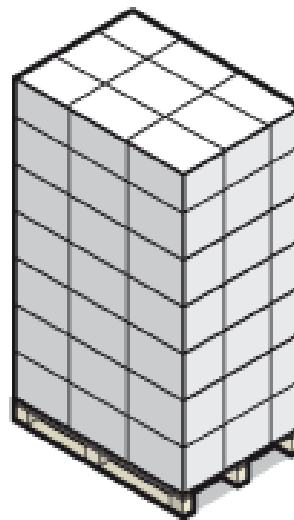
pallet weight



10 Scatole / packages
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 COL DI LANA, 10 – 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 and 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.

Dichiarazione esenzione glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.¹ La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. / The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.

1 Art. 3.2 È ammessa la menzione “senza glutine” se il contenuto di glutine è inferiore a 20mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale. / They may bear the term “gluten-free” if the gluten content does not exceed 20mg/kg in the food as sold to the final consumer.

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.