

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 :	CONFETTI ALLA MANDORLA DI AVOLA
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – Confetto – AVOLA REGINA
CODICE EAN:	8013936002057
Peso Netto / Net weight :	1000 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:	Mandorle di avola (47%) Zucchero (35%) — Amido di riso - Addensante (Gomma arabica) - Maltodestrina - Aromi. Colorato con: Bianco E171. Avola Almonds (47 %) Sugar (35 %) — Rice starch - thickening (arabic gum) - Maltodextrin - Flavouring. Colouring : White E171.
Colori / Colorants:	Bianco / White E171

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	2023,5 KJ 483,7 Kcal
Grassi - Total Fat	24,7 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	1,9 g
Carboidrati - Carbohydrate	61,4 g
di cui zuccheri - of which sugar	37,2 g
Proteine - Protein	10,2 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		NO / NON	SI / YES		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		Mandorla / Almond	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 SO ₂ .		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

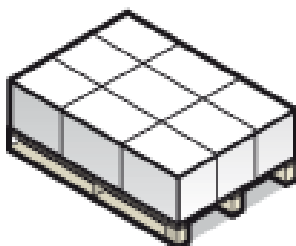
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

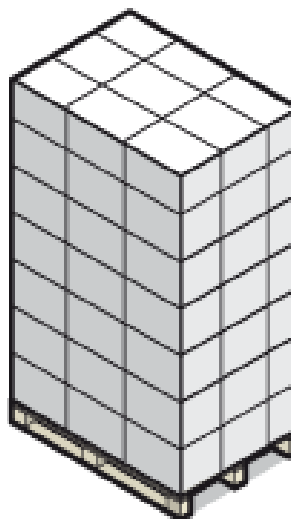
pallet weight



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 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 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 assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **19/03/2019**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	CONFETTI ALLA MANDORLA DI AVOLA
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – Confetto – AVOLA IMPERIALE
CODICE PRODOTTO:	IMBI100
CODICE EAN:	8013936004242
Peso Netto / Net weight :	1000 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:	Mandorle di avola (47%) Zucchero (35%) — Amido di riso - Addensante (Gomma arabica) - Maltodestrina - Aromi. Colorato con: Bianco E171. Avola Almonds (47 %) Sugar (35 %) — Rice starch - thickening (arabic gum) - Maltodextrin - Flavouring. Colouring : White E171.
Colori / Colorants:	Bianco / White E171

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	2023,5 KJ 483,7 Kcal
Grassi - Total Fat	24,7 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	1,9 g
Carboidrati - Carbohydrate	61,4 g
di cui zuccheri - of which sugar	37,2 g
Proteine - Protein	10,2 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/ <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati / <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES		Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		NO / NON	SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	SI / YES		SI / YES		Mandorla / Almond	Ingrediente / ingredient altra frutta a guscio / other Nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>		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

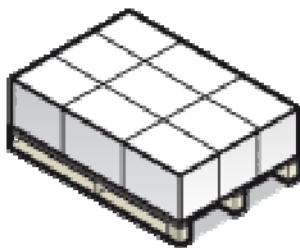
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

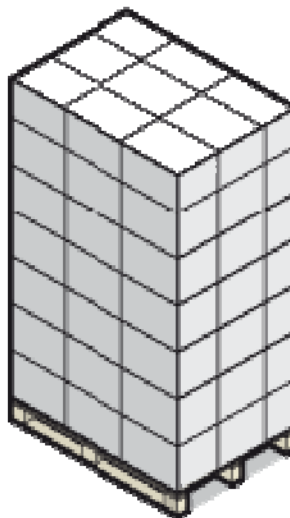
pallet weight



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 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 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 assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **13/06/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	NOUGATINE
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – cioccolato confettato / confectionary product - chocolate coated
Codice prodotto / Product code : CODICE EAN:	
Peso Netto / Net weight :	1000 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 food grade
Ingredienti / Ingredients List:	Zucchero, sciroppo di glucosio, granella di nocciola (25%), aromi, amido di riso. Cioccolato al latte : (Zucchero, Burro di cacao, Latte intero in polvere, Pasta di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia ; Aroma naturale di vaniglia). Esterno: Zucchero (20%), Amido di riso, Addensante: Gomma arabica, Maltodestrina. Agente di rivestimento: cera carnauba. Colorato con: E150b. Sugar, glucose syrup ,hazelnut grains (25%), flavouring, rice starch. Milk chocolate: (Sugar, Cocoa butter, Whole milk powder, Cocoa paste, Emulsifier: Soya lecithin; Natural vanilla flavouring). Exterior: Sugar (20%), Rice starch, Thickener: Arabica gum, Maltodextrin. Coating agent: carnauba wax. Colored with: E150b

Colori / Colorants: E150b

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	2089 KJ 499,4 Kcal
Grassi - Total Fat	23,9 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	11,5 g
Carboidrati - Carbohydrate	67,1 g
di cui zuccheri - of which sugar	61,1 g
Proteine - Protein	6,1 g
Sale - Salt	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

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



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 / crustaceans 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		SI / YES		Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)	SI / YES	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	NO / NON	SI / YES		Nocciola/hazelnut	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 SO ₂ .		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products		NO / NON		NO / NON		

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

thereof						
Molluschi e derivati /Molluscs and products thereof		NO / NON		NO / NON		

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

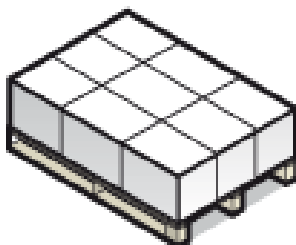
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

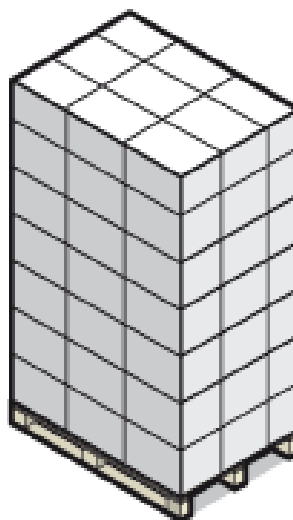
pallet weight



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 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. 1831/2003 del 19 dicembre 2003 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 1831/2003 of 19 December 2003 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.

Dichiarazione assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **00**

Data ultima revisione / Last revision date : **22/10/2018**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	TENEREZZE ROSA PERLATE
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Mandorla ricoperta di cioccolato confettata
Codice prodotto / Product code :	
Peso Netto / Net weight :	1000 gr
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi / 24 month
CODICE EAN	
Confezionamento / Packaging :	Scatola in cartone idonea al contatto con alimenti / carton box food grade
Ingredienti / Ingredients List:	Ingredienti: Parte interna (56%): Cioccolato al Latte: (Zucchero, Burro di cacao, Latte Intero in Polvere, Pasta di Cacao, Emulsionante: Lecitina di Soia, Aromi), Cioccolato Bianco: (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aromi). Mandorla tostata (17%). Parte esterna: Zucchero (22%), Amido di riso, Addensante: Gomma arabica, Maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: Cera carnauba, E904. Colorante: Rosa E120. Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, arachidi. SENZA GLUTINE. Ingredients: Inside(56%): Milk chocolate: (Sugar, Cocoa Butter, Whole Milk Powder, Cocoa Mass, Emulsifier: Soya Lecithin, Flavourings), White Chocolate: (Sugar, Whole Milk Powder, Cocoa Butter, Emulsifier: Soya Lecithin, Flavourings). Roasted Almond (17%). Outside: Sugar (22%), Rice Starch, Thickening: Arabic Gum, Maltodextrin, Flavourings. Coating Agent: Carnauba Wax, E904. Colouring: Pink E120. Might contain traces of: other dry fruit, peanuts. GLUTEN FREE.

Colori / Colorants: Rosa E120/ Pink E120

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	2090,6 KJ 500 Kcal
Grassi - Total Fat	25,9 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	11,7 g
Carboidrati - Carbohydrate	57,2 g
di cui zuccheri - of which sugar	54,4 g
Proteine - Protein	7,6 g
Sale - Salt	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/ <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati/ <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati/ <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES			NO / NON	Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI / YES		SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	SI / YES		SI / YES		Mandorla/almond	Ingrediente / ingredient Altra frutta a guscio / Other nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>		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 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

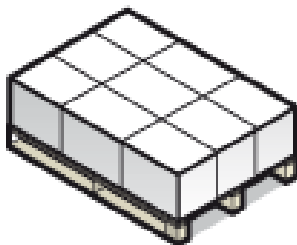
Carton Size

PESO BANCALE kg : 472,5

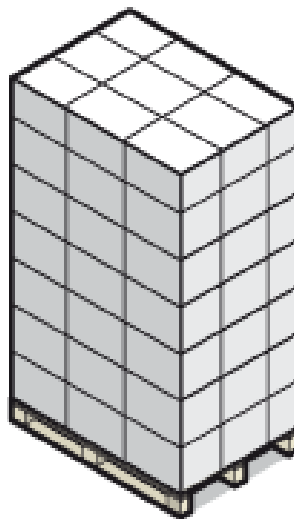
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Scatole
per strato



63 scatole
per bancale

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 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **04**

Data ultima revisione / Last revision date : **11/06/2018**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	CIOCCOLATO BIANCO
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – cioccolato confettato / confectionary product - chocolate coated
Codice prodotto / Product code :	C I B I 100
CODICE EAN:	8013936000046
Peso Netto / Net weight :	1000 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 food grade
Ingredienti / Ingredients List:	Ingredienti: Esterno: Zucchero (54%), Amido di riso, Addensante: (Gomma arabica), Maltodestrina. Aromi. Colorato con: Bianco E171. Interno: Cioccolato fondente 37% : (Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao – Emulsionante: Lecitina di soia – Aromi). Ingredients: Outside: Sugar (54%), rice starch, thickening: (Arabic gum), maltodextrin, flavourings. Colouring: White E171. Inside: Dark Chocolate 37% : (sugar – cocoa mass - cocoa butter – Emulsifier: soya lecithin – Flavourings).
Colori / Colorants:	Bianco E171/ White E171

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	1776 KJ 425 Kcal
Grassi - Total Fat	10,49 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	6,57 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,47 g
di cui zuccheri - of which sugar	69,98 g
Proteine - Protein	2,16 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

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

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

compresso 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		SI / YES		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		NO / NON	SI / YES		Frutta a guscio / Nuts	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 DI PALLETTIZZAZIONE - PALLETIZATION SCHEME

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

PALLETIZZAZIONE 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

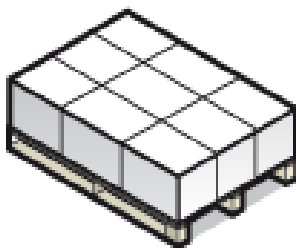
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

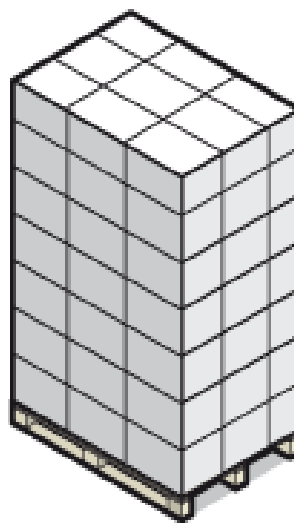
pallet weight



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 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 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 assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **11/09/2019**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	TENEREZZE GUSTO PESCA COLORATA
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Mandorla ricoperta di cioccolato confettata
Codice prodotto / Product code :	TEPA 100
Peso Netto / Net weight :	1000 gr
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi / 24 month
CODICE EAN	8
Confezionamento / Packaging :	Scatola in cartone idonea al contatto con alimenti / carton box food grade
Ingredienti / Ingredients List:	PARTE INTERNA: Cioccolato Bianco (56%) e aroma: (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aromi). Mandorla tostata (17%). PARTE ESTERNA: Zucchero (22%), Amido di riso, Addensante: Gomma arabica, Maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba. Colorante: Arancione E160a. Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, arachidi. Inside: White chocolate (56%) and flavouring : (sugar, whole milk powder, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, flavourings). Roasted almonds (17%). Outside: Sugar (22%), Rice starch, thickening: arabic gum, Maltodextrin, Flavourings. Coating agent: Carnauba wax. Colourings : Orange E160a. Might contain traces of: other dry fruit, peanut,
Colori / Colorants:	E160a

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	2387 KJ 571 Kcal
Grassi - Total Fat	25,2 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	7,0 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,5 g
di cui zuccheri - of which sugar	49,1 g
Proteine - Protein	9,2 g
Sale - Salt	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/ <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati/ <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati/ <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES			NO / NON	Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI / YES		SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	SI / YES		SI / YES		Nocciola / Hazel	Ingrediente / ingredient Altra frutta a guscio / Other nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>		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 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

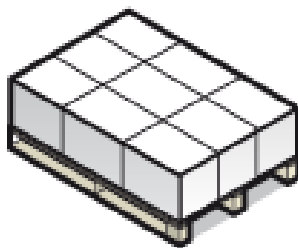
Carton Size

PESO BANCALE kg : 472,5

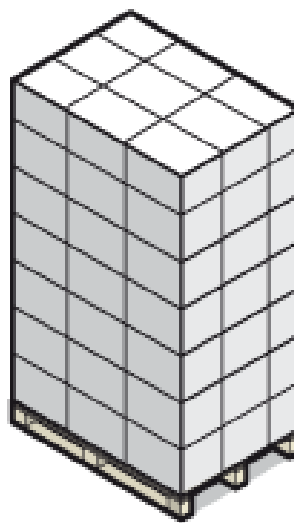
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Scatole
per strato



63 scatole
per bancale

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 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **00**

Data ultima revisione / Last revision date : **22/10/2018**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	TENEREZZE GUSTO CREMINO
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Mandorla ricoperta di cioccolato confettata
Codice prodotto / Product code :	TCGD100
Peso Netto / Net weight :	1000 gr
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi / 24 month
CODICE EAN	8013936008103
Confezionamento / Packaging :	Scatola in cartone idonea al contatto con alimenti / carton box food grade
Ingredienti / Ingredients List:	Parte interna (56%): Cioccolato al latte: (Zucchero, Burro di cacao, Latte intero in polvere, Pasta di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia, Aromi), Pasta di gianduia: (Nocciole, Cacao magro, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia, Estratto naturale di vaniglia). Cioccolato Bianco e aroma: (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: Lecitina di soia, Aromi) Mandorla tostata (17%). PARTE ESTERNA: Zucchero (22%), Amido di riso, Addensante: Gomma arabica, maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba. Colorante: Bianco E171. Inside (56%): Milk Chocolate: (Sugar, Cocoa butter, Whole milk powder, Cocoa mass, Emulsifier: Soya lecithin, Flavourings), Gianduia pasta: (Hazelnuts, Low-fat cocoa powder, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier: Soya lecithin, Natural vanilla extract). White chocolate and flavouring: (Sugar, Whole milk powder, Cocoa butter, Emulsifier: Soya lecithin, Flavourings) Roasted almond (17%). Outside: Sugar (22%), rice starch, thickening: Arabic gum, Maltodextrin, Flavourings. Coating agent: Carnauba wax. Colouring: White E171.

Colori / Colorants: Bianco E171./ White E171

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	2094,0 KJ 500,8 Kcal
Grassi - Total Fat	26,0 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	11,6 g
Carboidrati - Carbohydrate	57,0 g
di cui zuccheri - of which sugar	54,1 g
Proteine - Protein	7,7 g
Sale - Salt	0,1 g

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

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 / <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati / <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati / <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES			NO / NON	Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI / YES		SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	SI / YES		SI / YES		Mandorla/almond	Ingrediente / ingredient Altra frutta a guscio / Other nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ /Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ ."		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 DI PALLETTIZZAZIONE - PALLETIZATION SCHEME

PALLETTIZZAZIONE CONFEZIONI DA 1000 GRAMMI BOX WEIGHT 1000 GRAMS

DIMENSIONE SCATOLA cm : 26 X 14 X 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

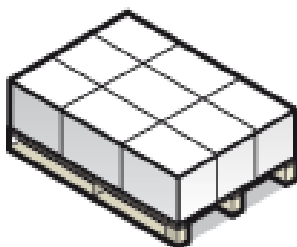
Carton Size

PESO BANCALE kg : 472,5

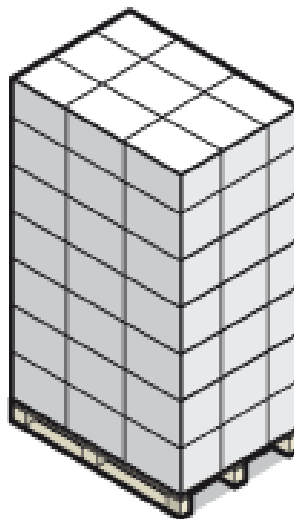
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Scatole
per strato



63 scatole
per bancale

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.

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

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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.

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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **00**

Data ultima revisione / Last revision date : **13/06/2019**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	FRUY GOO ZENZERO E LIMONE
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – Zenzero ricoperto di cioccolato con aroma limone confettata / ginger covered with chocolate flavouring lemon sugar coated
Peso Netto / Net weight :	1000 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:	Interno: Cioccolato fondente (50%): (Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: lecitina di soia , Aromi), Zenzero (25%): (zenzero, zucchero di canna, correttore di acidità: acido citrico – E330, Conservante: anidride solforosa – E220, metabisolfito di sodio – E223). Esterno: Zucchero (23%), Amido di riso, Addensante: Gomma arabica, Maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba. Coloranti: E171 – E133 – E101. Inside : Dark chocolate (50 %) (sugar , cocoa paste , cocoa butter , emulsifier: soya lecithin, flavourings), Ginger (25%): (Ginger, cane sugar, acidity corrector: citric acid – E330, preservative: sulphur dioxide – E220, sodium metabisulphite – E223 . OUTSIDE: Sugar , rice starch , thickening: Arabic gum , Maltodextrin, flavourings. Coating agent : carnauba wax. Colourings : E171 – E133 – E101 .
Colori / Colorants:	E171 – E133 – E101

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	1954,0 KJ 465,7 Kcal
Grassi - Total Fat	18,9 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	11,3 g
Carboidrati - Carbohydrate	69,8 g
di cui zuccheri - of which sugar	60,2 g
Proteine - Protein	2,5 g
Sale - Salt	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

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



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				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		NO / NON	SI / YES		Frutta a guscio / Nuts	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.	SI / YES			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

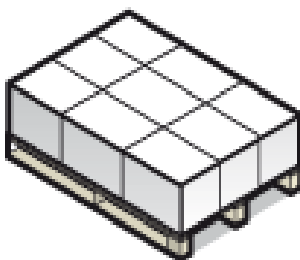
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

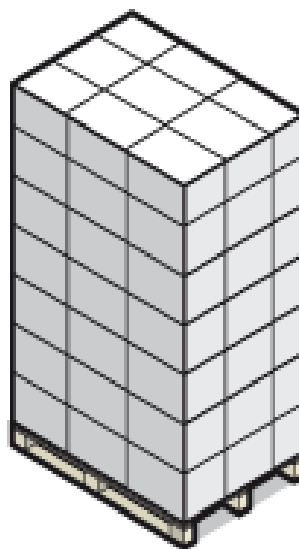
pallet weight



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 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 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 assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **25/06/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	FRUY GOO BLUEBERRY
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – Mirtillo ricoperto di cioccolato confettata / Blueberry and chocolate sugar coated
Peso Netto / Net weight :	1000 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:	Interno: cioccolato bianco 59 % (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), coloranti E162-E133. Mirtillo 20% (mirtillo, zucchero di canna, olio di girasole). Esterno: zucchero 20%, amido di riso, addensante: gomma arabica, maltodestrina, aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba, colorante: Lilla E120. Può contenere tracce di frutta a guscio, arachidi. Inside: white chocolate 59% (sugar, whole milk powder, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring), colourings E162-E133, blueberry 20% (blueberry, cane sugar, sunflower). Outside: sugar (20%), rice starch, thickener: (Arabic gum), maltodextrin, Flavouring. Coating agent: carnauba wax. Colouring: lilac E120. Might contain traces of: dry fruits, peanuts.
Colori / Colorants:	Colorante / Coloring : E120

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	1996,2 KJ 475,3 Kcal
Grassi - Total Fat	18,8 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	11,2 g
Carboidrati - Carbohydrate	72,0 g
di cui zuccheri - of which sugar	68,8 g
Proteine - Protein	4,1 g
Sale - Salt	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

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



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				Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)	SI / YES			NO / NON	Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		NO / NON	SI / YES		Frutta a guscio / Nuts	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

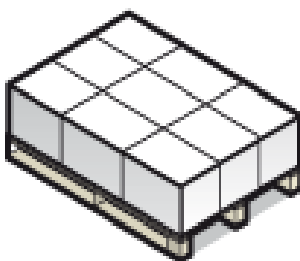
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

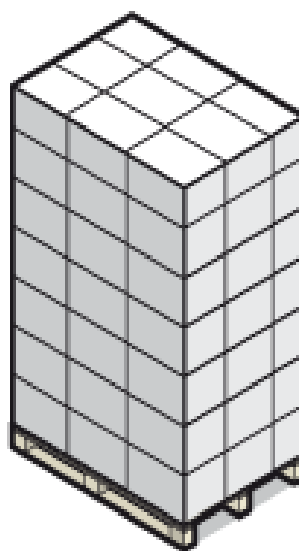
pallet weight



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 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.

Dichiarazione assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **25/06/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	FRUY GOO STRAWBERRY
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – Fragola ricoperta di cioccolato confettata / Strawberry and chocolate sugar coated
Peso Netto / Net weight :	1000 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:	INTERNO: Cioccolato bianco (33%): (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia , Aroma naturale di vaniglia). Coloranti: E120 – E162. Fragola (33%). (Fragole secche, zucchero di canna, correttore acidita: E330, carota nera concentrata, Aroma, Conservanti anidride solforosa). ESTERNO: Zucchero (33%), Amido di riso, Addensante: (Gomma arabica), Maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba. Colorante: Rosa E120. Può contenere tracce di: frutta a guscio, arachidi . INSIDE: White chocolate (33%) (sugar, cocoa paste, whole milk powder, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring). Colourings: E120 – E162. Strawberry (33%): (Dried strawberry, Cane sugar, Acidity regulator: E330, Black carrot concentrate, Flavouring, Preservative: sulfur dioxide). OUTSIDE: Sugar (33%), Rice starch, thickening (arabic gum), Maltodextrin, Flavouring. Coating agent: carnauba wax. Colouring: Pink E120. Might contain traces of: dry fruit, peanuts .
Colori / Colorants:	Colorante / Coloring : E120 – E162.

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	1814,3 KJ 430,0 Kcal
Grassi - Total Fat	10,4 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	6,2 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,7 g
di cui zuccheri - of which sugar	76,2 g
Proteine - Protein	2,1 g
Sale - Salt	0,2 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

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Salmonella	U. f. c./g	UNI EN ISO 6579.2008	Assente / 25 gr
------------	------------	----------------------	-----------------

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/ <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati/ <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati/ <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati/ <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES				Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati/ <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI / YES				Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati/ <i>Nuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES		Frutta a guscio / Nuts	Ingrediente / ingredient altra frutta a guscio / other Nuts
Sedano e derivati/ <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati/ <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati/ <i>Molluscs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



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

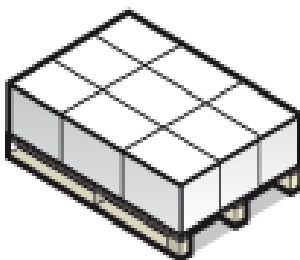
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

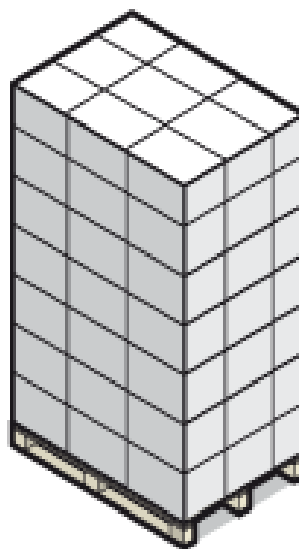
pallet weight



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 assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **25/06/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	FRUY GOO COFFEE
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – Chicco di caffè ricoperta di cioccolato confettata / coffee beans and chocolate sugar coated
Peso Netto / Net weight :	1000 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:	Parte interna : cioccolato fondente (70%): (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia, Aroma naturale di vaniglia). Chicchi di caffè (10%). PARTE ESTERNA: Zucchero, Amido di riso, Addensante (Gomma arabica), Maltodestrina. Agente di rivestimento: cera carnauba. Aromi.Colorante: E150b. Può contenere tracce di: Latte, frutta a guscio, arachidi Inside : dark chocolate (70 %) (sugar , cocoa mass , cocoa butter , emulsifier: soya lecithin , natural vanilla flavouring) . Coffee beans (10 %) . Outside : Sugar , Rice starch , thickening (Arabic gum) , Maltodextrin . Coating agent : Carnauba wax . Flavourings: Colouring: E150b . Might contain traces of: milk, dry fruit, peanuts.
Colori / Colorants:	Colorante / Coloring : E150b.

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	2060,6 KJ 491,5 Kcal
Grassi - Total Fat	26,9 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	16,3 g
Carboidrati - Carbohydrate	52,9 g
di cui zuccheri - of which sugar	46,2 g
Proteine - Protein	4,2 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

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



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		NO / NON	SI / YES		Frutta a guscio / Nuts	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

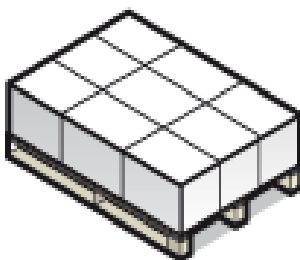
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

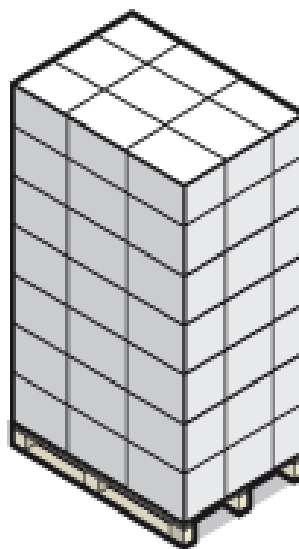
pallet weight



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 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.

Dichiarazione assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **25/06/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	FRUY GOO PERA
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – cubetti pera ricoperta di cioccolato confettata / pera cubes and chocolate sugar coated
Peso Netto / Net weight :	1000 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:	Interno: Pera (40%): (Pera, sciroppo di glucosio – fruttosio, Zucchero, destrosio, corr. Acidificante: acido citrico). Cioccolato fondente (40%): (Zucchero , pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: lecitina di soia , Aroma naturale di vaniglia). ESTERNO: Zucchero, Amido di riso, Addensante (Gomma arabica), Maltodestrina. Agente di rivestimento: cera carnauba. Aromi. Colorato con: Verde E101 – E133. Inside : Pear (40 %) : (Pear, glucose - fructose syrup, sugar, dextrose, acidifying: citric acid). Dark chocolate (40 %): (sugar , cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring) . OUTSIDE: Sugar, rice starch, thickening (Arabic gum) , Maltodextrin . coating agent : carnauba wax. Flavourings . Colouring: Green E101 – E133 .
Colori / Colorants:	Colorante / Coloring : E101 – E133 .

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	1773,0 KJ 420,9 Kcal
Grassi - Total Fat	15,1 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	9,0 g
Carboidrati - Carbohydrate	67,1 g
di cui zuccheri - of which sugar	60,0 g
Proteine - Protein	1,8 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

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



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		NO / NON	SI / YES		Frutta a guscio / Nuts	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 SO ₂ ."		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

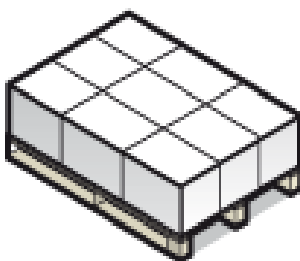
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

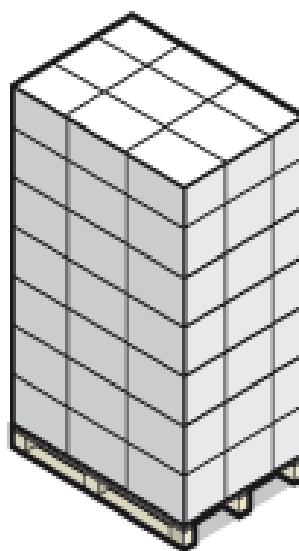
pallet weight



10 Scatole / packages
Per cartone / box



9 cartoni / boxes
per strato / layer



63 cartoni / boxes
per bancale / pallet

RIFERIMENTI AZIENDALI - COMPANY'S REFERENCES

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Buratti Confetti Srl
VIA TREISTE,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.

Dichiarazione assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **25/06/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	FRUY GOO CHERRIES
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario – Ciliegia ricoperta di cioccolato confettata / Cherry and chocolate sugar coated
Peso Netto / Net weight :	1000 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:	INTERNO: Ciliegia amarenata (40%). (ciliegia, zucchero, sciroppo di glucosio, fruttosio, succo di amarena concentrato, colorante: E163, destrosio, acidificante: acido citrico E330, conservanti anidride solforosa E220 – come residuo), Cioccolato fondente (40%): (Zucchero , pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aroma naturale di vaniglia). ESTERNO: Zucchero, Amido di riso, Addensante (Gomma arabica), Maltodestrina. Agente di rivestimento: cera carnauba, aromi, colorato con: se Bianco E171, se Rosa E120. Può contenere tracce di: Latte, frutta a guscio,arachidi. INSIDE: Cherry (40%). (Cherries, sugar, glucose syrup, fructose, cherry juice concentrate, coloring: E163, dextrose, citric acid E330, E220 sulfur dioxide preservatives - as a residual), Dark chocolate (40%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring). OUTSIDE: Sugar, Rice starch, thickening (arabic gum), Maltodextrin. Coating agent: carnauba wax, flavouring, colored with: if E171 White, if Pink E120. Might contain traces of: milk. Dry fruit, peanuts.
Colori / Colorants:	Colorante / Coloring : E120 – E171

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	1756,2 KJ 417,0 Kcal
Grassi - Total Fat	15,1 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	9,0 g
Carboidrati - Carbohydrate	66,2 g
di cui zuccheri - of which sugar	60,0 g
Proteine - Protein	1,8 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

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Salmonella	U. f. c./g	UNI EN ISO 6579.2008	Assente / 25 gr
------------	------------	----------------------	-----------------

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 / <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati / <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati / <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES				Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		NO / NON	SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES		Frutta a guscio / Nuts	Ingrediente / ingredient altra frutta a guscio / other Nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		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 SO ₂ .	SI / YES			NO / NON	SO ₂	Conservante nella ciliegia / Preservative in cherry
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupin and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



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

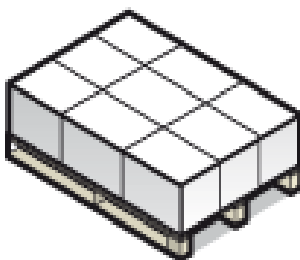
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

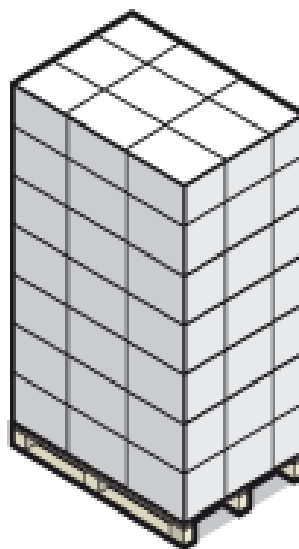
pallet weight



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 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.

Dichiarazione assenza 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **00**

Data ultima revisione / Last revision date : **07/05/2020**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	TENEREZZE GUSTO PASSION FRUIT
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Mandorla ricoperta di cioccolato confettata
Codice prodotto / Product code :	TEFP100
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 Bianco (56%) e aroma: (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aromi). Mandorla tostata (17%). PARTE ESTERNA: Zucchero (22%), Amido di riso, Addensante: Gomma arabica, Maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba. Colorante: E171. Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, arachidi. Inside : White chocolate (56%) and flavouring : (sugar, whole milk powder, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, flavourings). Roasted almonds (17%). Outside: Sugar (22%), Rice starch, thickening: arabic gum, Maltodextrin, Flavourings. Coating agent: Carnauba wax. Colourings : E171. Might contain traces of: other dry fruit, peanut,
Colori / Colorants:	E171

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	2387 KJ 571 Kcal
Grassi - Total Fat	25,2 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	7,0 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,5 g
di cui zuccheri - of which sugar	49,1 g
Proteine - Protein	9,2 g
Sale - Salt	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 / 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)	SI / YES		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		Mandorle / Almond	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 SO ₂ .		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 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

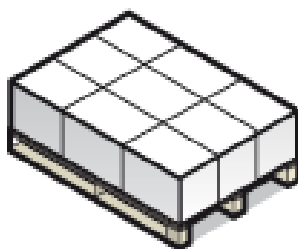
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

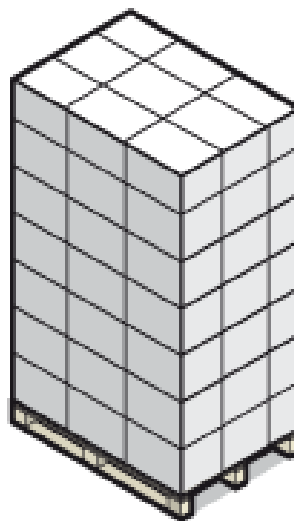
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Cartoni
per strato



63 cartoni
per bancale

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 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **00**

Data ultima revisione / Last revision date : **27/07/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	TENEREZZE GUSTO MOJITO
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Mandorla ricoperta di cioccolato confettata
Codice prodotto / Product code :	TEMJ 100
Peso Netto / Net weight :	1000 gr
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi / 24 month
CODICE EAN	8013936004341
Confezionamento / Packaging :	Scatola in cartone idonea al contatto con alimenti / carton box food grade
Ingredienti / Ingredients List:	PARTE INTERNA: Cioccolato Bianco (56%) e aroma: (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aromi). Mandorla tostata (17%). PARTE ESTERNA: Zucchero (22%), Amido di riso, Addensante: Gomma arabica, Maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba. Colorante: Bianco E171. Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, arachidi. Inside : White chocolate (56%) and flavouring : (sugar, whole milk powder, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, flavourings). Roasted almonds (17%). Outside: Sugar (22%), Rice starch, thickening: arabic gum, Maltodextrin, Flavourings. Coating agent: Carnauba wax. Colourings : White E171. Might contain traces of: other dry fruit, peanut,
Colori / Colorants:	E171

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	2387 KJ 571 Kcal
Grassi - Total Fat	25,2 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	7,0 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,5 g
di cui zuccheri - of which sugar	49,1 g
Proteine - Protein	9,2 g
Sale - Salt	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/ <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati / <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES			NO / NON	Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI / YES		SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	SI / YES		SI / YES		Nocciola / Hazel	Ingrediente / ingredient Altra frutta a guscio / Other nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>		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 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

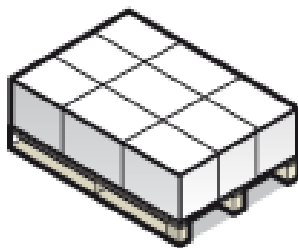
Carton Size

PESO BANCALE kg : 472,5

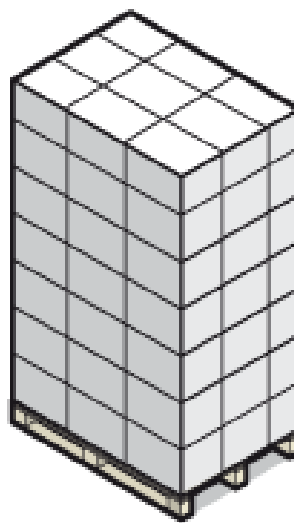
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Scatole
per strato



63 scatole
per bancale

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 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **00**

Data ultima revisione / Last revision date : **27/07/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	TENEREZZE GUSTO ZABAIONE
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Mandorla ricoperta di cioccolato confettata
Codice prodotto / Product code :	TEZA 100
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 Bianco (56%) e aroma: (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aromi). Mandorla tostata (17%). PARTE ESTERNA: Zucchero (22%), Amido di riso, Addensante: (Gomma arabica,) Maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba. Colorante: Bianco E171. Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, arachidi. Inside : White chocolate (56%) and flavouring : (sugar, whole milk powder, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, flavourings). Roasted almonds (17%). Outside: Sugar (22%), Rice starch, thickening (arabic gum) Maltodextrin, Flavourings. Coating agent: Carnauba wax. Colourings : White E171. Might contain traces of: other dry fruit, peanut,
Colori / Colorants:	E171

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	2387 KJ 571 Kcal
Grassi - Total Fat	25,2 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	7,0 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,5 g
di cui zuccheri - of which sugar	49,1 g
Proteine - Protein	9,2 g
Sale - Salt	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/ <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati/ <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati/ <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES			NO / NON	Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI / YES		SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	SI / YES		SI / YES		Nocciola / Hazel	Ingrediente / ingredient Altra frutta a guscio / Other nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>		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 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

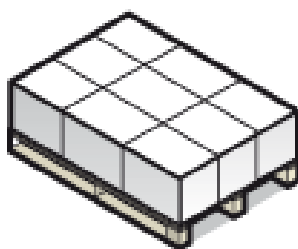
Carton Size

PESO BANCALE kg : 472,5

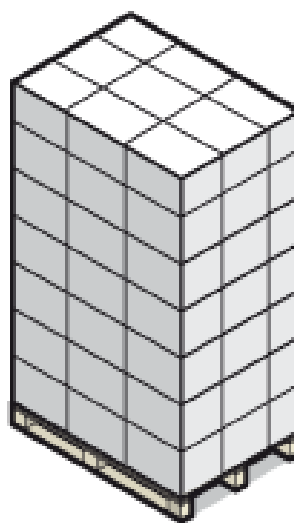
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Scatole
per strato



63 scatole
per bancale

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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **27/07/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	PERLE ROSA E AZZURRE
Denominazione legale di vendita / Sales denomination:	Prodotto dolciario – NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO -
Peso Netto / Net weight :	500 g
T.M.C. / Shelf Life:	24 Mesi in confezione integra / 24 Month in unopened pack
Confezionamento / Packaging:	Sacchetto plastico al contatto con alimenti / plastic bag suitable for food contact
Ingredienti / Ingredients List:	ESTERNO (80%): Cioccolato bianco: (Zucchero, LATTE INTERO IN POLVERE, burro di cacao, Emulsionante: LECITINA DI SOIA, Aroma naturale di vaniglia). Agente di rivestimento: gomma arabica, sciroppo di glucosio, E904. Colorante: se rose E120 - E171, se azzurre E133 – E171. INTERNO (20%): NOCCIOLE. Può contenere tracce di: ALTRA FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI. Outside (80%): white chocolate: (sugar, WHOLE MILK POWDER, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, natural vanilla Flavouring). Coating agent: Arabic gum, glucose syrup, E904. Colourings: if pink E120 - E171, if light blue E133 – E171. Inside (20%): HAZELNUTS. Might contain traces of: OTHER DRY FRUITS, PEANUTS.
Colori / Colorants:	E120 -E133 -E171.

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	2329,0 KJ 556,8 Kcal
Grassi - Total Fat	37,8 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	16,4 g
Carboidrati - Carbohydrate	50,7 g
di cui zuccheri - of which sugar	48,10 g
Proteine - Protein	10,10 g
Sale - Salt	0,2 g

PROFILO MICROBIOLOGICO - MICROBIOLOGICAL PROFILE

PARAMETRO - PARAMETER	Unità di misura / Unit of measure	Metodo – Method	Limiti – Limits
-----------------------	-----------------------------------	-----------------	-----------------

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

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/ <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati / <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES			NO / NON	Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI / YES			NO / NON	Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	SI / YES		SI / YES		Nocciola / Hazel	Ingrediente / ingredient Altra frutta a guscio / Other nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		

Approvato dalla Direzione / Approved by General Manager :



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ /Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ ."		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 DI PALLETTIZZAZIONE - PALLETIZATION SCHEME

PALLETIZZAZIONE CONFEZIONI DA 500 GRAMMI BAG WEIGHT 500 GRAMS

DIMENSIONE SCATOLA cm : 26 X 14 X 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

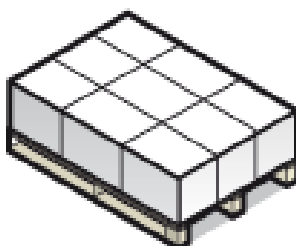
Carton Size

PESO BANCALE kg : 315

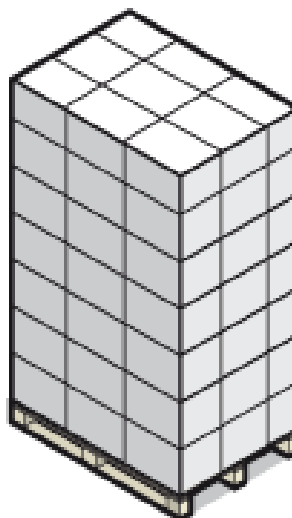
pallet weight



10 scatole / box
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



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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **27/10/2017**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	PERLE ORO – ARGENTO – AMBRA – RUBINO - RUGGINE
Denominazione legale di vendita / Sales denomination:	Prodotto dolciario – NOCCIOLE RICOPERTE DI CIOCCOLATO -
Peso Netto / Net weight :	500 g
T.M.C. / Shelf Life:	24 Mesi in confezione integra / 24 Month in unopened pack
Confezionamento / Packaging:	Sacchetto plastico al contatto con alimenti / plastic bag suitable for food contact
Ingredienti / Ingredients List:	ESTERNO (80%): Cioccolato extra fondente: (Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: LECITINA DI SOIA, Aroma naturale di vaniglia). Agente di rivestimento: gomma arabica, sciroppo di glucosio, E904. Colorante: se ORO E172-E171, se ARGENTO E171, se AMBRA E172, se RUBINO E172, se RUGGINE E172. INTERNO (20%): NOCCIOLE. Può contenere tracce di: LATTE, ALTRA FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI. Outside (80%): Extra dark chocolate: (sugar, cocoa mass, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, natural vanilla Flavouring). Coating agent: Arabic gum, glucose syrup, E904. Colourings: if GOLD E172-E171, if SILVER E171, if AMBER E172, if RUBY E172, if RUST E172. Inside (20%): HAZELNUTS. Might contain traces of: MILK, OTHER DRY FRUITS, PEANUTS.
Colori / Colorants:	E171-E172.

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	2527 KJ 604 Kcal
Grassi - Total Fat	55 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	8 g
Carboidrati - Carbohydrate	25 g
di cui zuccheri - of which sugar	14 g
Proteine - Protein	7 g
Sale - Salt	0,0 g

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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			Ingrediente / ingredient
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 500 GRAMMI BAG WEIGHT 500 GRAMS

DIMENSIONE SCATOLA cm : 26 X 14 X 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

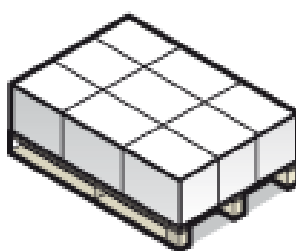
Carton Size

PESO BANCALE kg : 315

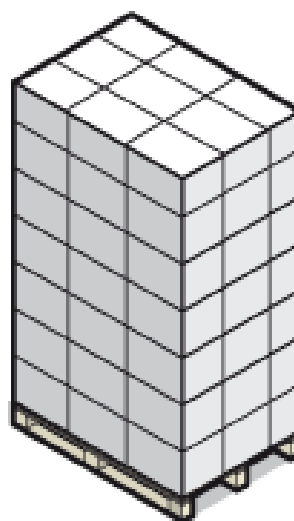
pallet weight



10 scatole / box
Per cartone / box



9 cartoni / boxes
per strato / layer



63 cartoni / boxes
per bancale / pallet

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



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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.

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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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.

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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **00**

Data ultima revisione / Last revision date : **27/07/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	TENEREZZE GUSTO PISTACCHIO
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Mandorla ricoperta di cioccolato confettata
Codice prodotto / Product code :	TEPI 100
Peso Netto / Net weight :	1000 gr
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi / 24 month
CODICE EAN	8013936002675
Confezionamento / Packaging :	Scatola in cartone idonea al contatto con alimenti / carton box food grade
Ingredienti / Ingredients List:	PARTE INTERNA: Cioccolato Bianco (56%) e aroma: (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aromi). Mandorla tostata (17%). PARTE ESTERNA: Zucchero (22%), Amido di riso, Addensante: (Gomma arabica,) Maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba. Colorante: Bianco E171. Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, arachidi. Inside : White chocolate (56%) and flavouring : (sugar, whole milk powder, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, flavourings). Roasted almonds (17%). Outside: Sugar (22%), Rice starch, thickening (arabic gum) Maltodextrin, Flavourings. Coating agent: Carnauba wax. Colourings : White E171. Might contain traces of: other dry fruit, peanut,
Colori / Colorants:	E171

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	2387 KJ 571 Kcal
Grassi - Total Fat	25,2 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	7,0 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,5 g
di cui zuccheri - of which sugar	49,1 g
Proteine - Protein	9,2 g
Sale - Salt	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/ <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati/ <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati/ <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES			NO / NON	Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI / YES		SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	SI / YES		SI / YES		Nocciola / Hazel	Ingrediente / ingredient Altra frutta a guscio / Other nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupin and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>		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 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

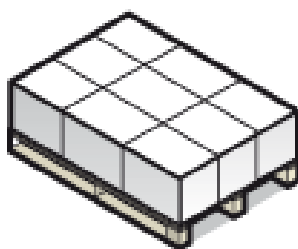
Carton Size

PESO BANCALE kg : 472,5

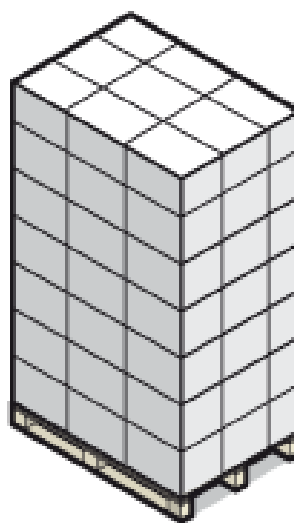
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Scatole
per strato



63 scatole
per bancale

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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **00**

Data ultima revisione / Last revision date : **27/07/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	TENEREZZE GUSTO BANANA
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Mandorla ricoperta di cioccolato confettata
Codice prodotto / Product code :	TEBN100
Peso Netto / Net weight :	1000 gr
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi / 24 month
CODICE EAN	8013936002552
Confezionamento / Packaging :	Scatola in cartone idonea al contatto con alimenti / carton box food grade
Ingredienti / Ingredients List:	PARTE INTERNA: Cioccolato Bianco (56%) e aroma: (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aromi). Mandorla tostata (17%). PARTE ESTERNA: Zucchero (22%), Amido di riso, Addensante: Gomma arabica, Maltodestrina, Aromi. Agente di rivestimento: cera carnauba. Colorante: E171. Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, arachidi. Inside : White chocolate (56%) and flavouring : (sugar, whole milk powder, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, flavourings). Roasted almonds (17%). Outside: Sugar (22%), Rice starch, thickening: arabic gum, Maltodextrin, Flavourings. Coating agent: Carnauba wax. Colourings : E171. Might contain traces of: other dry fruit, peanut,
Colori / Colorants:	E171

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	2387 KJ 571 Kcal
Grassi - Total Fat	25,2 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	7,0 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,5 g
di cui zuccheri - of which sugar	49,1 g
Proteine - Protein	9,2 g
Sale - Salt	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/ 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)	SI / YES		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		Mandorla / Almond	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 SO ₂ .		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 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

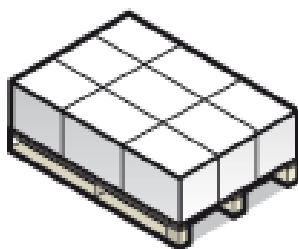
Carton Size

PESO BANCALE kg : 630

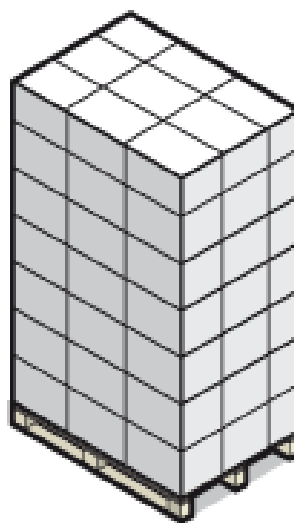
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Scatole
per strato



63 scatole
per bancale

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 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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **27/07/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	DRAGEES – CILIEGIE
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Ciliegia ricoperta di cioccolato fondente
Codice prodotto / Product code :	A M C I 0 5 0
Peso Netto / Net weight :	5000 gr
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi / 24 month
Confezionamento / Packaging :	Sacchetto idonea al contatto con alimenti / bag food grade
Ingredienti / Ingredients List:	Parte esterna (60%): Cioccolato fondente: (Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante : lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia). Cacao in polvere. Parte interna (40%) : Ciliegia amarenata: (ciliegia, sciroppo di glucosio, fruttosio, saccarosio, farina di riso, corr. Acidità : E330 Acido Citrico, aromi. Cons. E220 anidride solforosa, colorante E163 Enocianina). Outside (60%): Dark chocolate: (Sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring). Cocoa powder. Inside(40%): Cherries: (cherries, glucose - fructose syrup, sucrose, rice flour, Acidity regulator : E330 citric acid, flavouring. Preservative: E220 solfur dioxide, coloring matter :E163 Oenocyanine).

Colori / Colorants: E163

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	1942,4 KJ 464,2 Kcal
Grassi - Total Fat	22,6 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	13,6 g
Carboidrati - Carbohydrate	60,3 g
di cui zuccheri - of which sugar	54,9 g
Proteine - Protein	2,6 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	
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)		NO / NON	SI / YES			Ingrediente del cioccolato al latte / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		NO / NON	SI / YES			Frutta a guscio / 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 160 GRAMMI

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

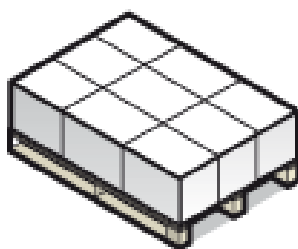
Carton Size

PESO BANCALE kg : 181,44

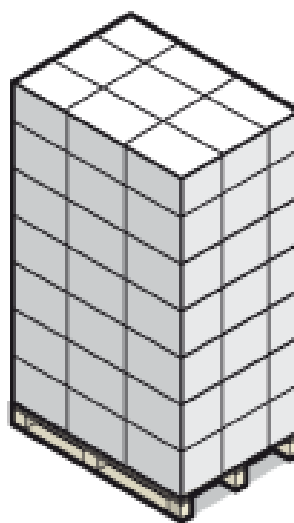
pallet weight



18 Scatole
Per cartone



9 cartoni
per strato



63 cartoni
per bancale

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.

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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **00**

Data ultima revisione / Last revision date : **27/07/2016**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	PESCA CAMELLATA ALL'AMARETTO SPOLVERATA
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - Mandorla ricoperta di cioccolato
Codice prodotto / Product code :	PSSP050
Peso Netto / Net weight :	500 gr
T.M.C. / Shelf Life:	24 mesi / 24 month
Confezionamento / Packaging :	Sacchetto idonea al contatto con alimenti / Bag food grade
Ingredienti / Ingredients List:	PARTE ESTERNA: Cioccolato Bianco (70%) e aroma: (Zucchero, Latte intero in polvere, Burro di Cacao, Emulsionante: lecitina di soia, Aromi, Frutta in polvere). Colorante: E162 – E161b. Zucchero, Maltodestrina, Amido di riso. PARTE INETRNA: Mandorla tostata (30%). Può contenere tracce di: altra frutta a guscio, arachidi. OUTSIDE: White chocolate (70%) and flavouring : (sugar, whole milk powder, cocoa butter, Emulsifier: soya lecithin, flavourings, Powder fruit). Colouring: E162 – E161b. Sugar, maltodextrin, Rice starch. INSIDE:Roasted almonds (30%). Might contain traces of: other dry fruit, peanut,

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	2387 KJ 571 Kcal
Grassi - Total Fat	25,2 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	7,0 g
Carboidrati - Carbohydrate	81,5 g
di cui zuccheri - of which sugar	49,1 g
Proteine - Protein	9,2 g
Sale - Salt	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/ 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)	SI / YES		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 SO ₂ .		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 4

Box size

DIMENSIONE CARTONE cm : 39 X 27 X 19

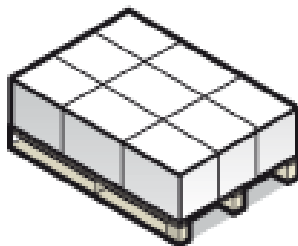
Carton Size

PESO BANCALE kg : 472,5

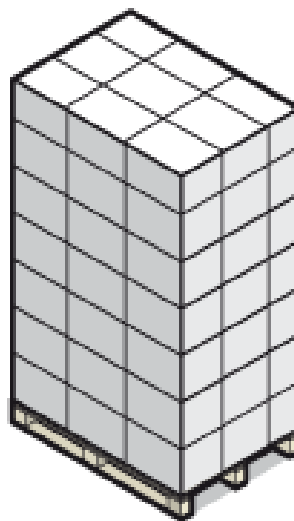
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Scatole
per strato



63 scatole
per bancale

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 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.

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.

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : 31/05/2019

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :	DRAGEES – NOUGATINE SPOLVERATA
Denominazione legale di vendita / Sales denomination :	Prodotto dolciario - nougatina ricoperta di cioccolato al latte
Codice prodotto / Product code :	N U S P 0 5 0
Peso Netto / Net weight :	500 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 esterna: Cioccolato al latte (60%): (Zucchero, Burro di cacao, Latte intero in polvere, Pasta di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia ; Aroma naturale di vaniglia), cacao in polvere. Parte interna: Zucchero, sciroppo di glucosio, granella di nocciola (25%) aromi, amido di riso. Outside : Milk Chocolate (80 %) : (Sugar, Cocoa Butter , Whole Milk Powder, Cocoa Mass , emulsifier: soya lecithin , natural vanilla flavouring), cocoa powder. Inside : Sugar, glucose sirup, chopped hazelnuts (25 %), flavourings, rice starch.
Colori / Colorants:	---

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	2089,8 KJ 499,4 Kcal
Grassi - Total Fat	23,9 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	11,5 g
Carboidrati - Carbohydrate	67,1 g
di cui zuccheri - of which sugar	61,0 g
Proteine - Protein	6,1 g
Sale - Salt	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 / <i>Cereals containing gluten, and products thereof</i>	SI / YES			NO / NON		
Crostacei e derivati / <i>rustaceans and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati / <i>Eggs and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>		NO / NON	SI / YES			Ingrediente / ingredient
Soia e derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	SI / YES			NO / NON	Lecitina di soia / soy lecithin	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI / YES		SI / YES		Latte in polvere / milk powder	Ingrediente del cioccolato / ingredient of chocolate
Frutta a guscio e derivati / <i>Nuts and products thereof</i>	SI / YES		SI / YES		Nocciola / Hazel	Ingrediente / ingredient Altra frutta a guscio / Other nuts
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupin and products thereof</i>		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>		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

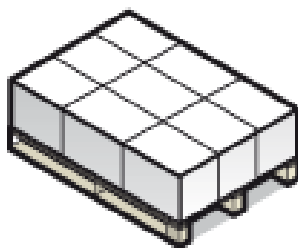
Carton Size

PESO BANCALE kg : 315

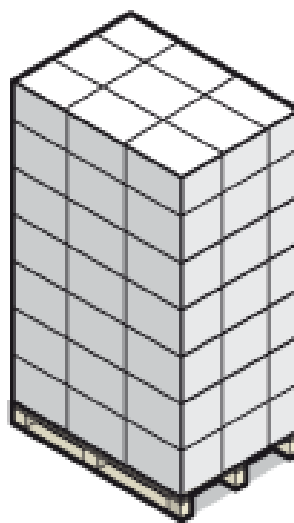
pallet weight



10 Scatole
Per cartone



9 Scatole
per strato



63 scatole
per bancale

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.