

## SCHEDA INFORMAZIONI TECNICHE / TECHNICAL PRODUCT SHEET

Nome del prodotto / Marchio Product name / Brand

Luogo di produzione / Place of production

Lista ingredienti (indicare% di ingredienti caratterizzanti)

List of ingredients (indicate % of main ingredients)

Descrizione / Description

Origine materia prima/ Origin of raw material

<b>cacao almendra almond 200g</b>
loc. la valle snc, gallese (Vt)
*zucchero di canna, *olio di girasole, *mandorla scura 15%, *cacao magro in polvere 14%, *burro di cacao, *farina di riso. *ingrediente biologico
*cane sugar, *sunflower oil, *almonds 15%, *low fat cocoa powder 14%, *cocoa butter, *rice flour. *organic
*crema di mandorle e cacao/ cocoa almonds spread
zucchero di canna/cane sugar: Brazil e Argentina- olio di girasole/sunflower oil: Ue/Non Ue- maltodextrin/maltodestrine: UE - mandorle/almond: Italy - farina di riso/rice flour: Non Ue - burro di cacao/ cocoa butter: Non Ue - lecitina di girasole/sunflower lecithin: Non Ue

### Logistica/Produzione: Logistics/Production :

Peso netto in gr (unità di vendita) / Net weight in grs (unit for sale)

Peso lordo in gr. (unità di vendita) / Gross weight in grs (unit for sale)

N° unità di vendita per cartone / N° of unit for sales per box

Peso lordo cartone / Gross weight of box

Cartoni per piano / Boxes per layer

Piani per pallet / Layers per pallet

Cartoni per pallet / Boxes per pallet

200g	Altezza ( u.d.v)/ Height (unit for sale)	8,3 cm
361g	Larghezza (u.d.v) / Width (unit for sale)	5,7 cm
6	Profondità (u.d.v) / Depth (unit for sale)	5,7 cm
2166g	Altezza (cartone) / Height (box)	9,5 cm
29	Larghezza (cartone) / Width (box)	14,5 cm
12	Profondità (cartone) / Depth (box)	21,3 cm
348	Dimensioni pallet / Pallet dimensions	80*120*128 cm

Barcode (unità di vendita) / Barcode (unit for sale)

Barcode (cartone) / Barcode (Box)


### Caratteristiche tecniche:

#### Technical characteristics:

BIOLOGICO -Certificato da? / ORGANIC-Certified by?

Senza glutine?/ Gluten free?

Bioagricert
si/Yes

### Informazioni nutrizionali per 100g:

#### Nutritional analysis per 100g:

Valore energetico / Energy	2284 kj/548 kcal
Proteine / Proteins	6,8g
Carboidrati / Carbohydrates	54,9g
di cui zuccheri/of which sugars	44,8g
Grassi / Fat	32,1g
di cui saturi/of which saturates	7g
sale/salt	0,03g
fibre/fiber	5,8g

### Caratteristiche microbiologiche:

processo produttivo sotto costante controllo mediante sistema haccp. Riferimenti Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 853/2004; Reg. CE 852/2004.

	Limite
microorganismi a 30°C/ microorganism at 30°C	<100000
germi anaerobi solfito-riduttori/ sulphite reducing anaerobes	<100
listeria monocytogenes/ listeria	assente
salmonella/ salmonella	assente
stafilococchi / staphylococcus	<10

### Caratteristiche organolettiche:

Gusto/ taste	mandorle e cacao /cocoa and almonds
Consistenza/ consistency	spalmabile/ spread
Colore /color	marrone/ brown
Aspetto/ appearance	superficie liscia/smooth surface
Odore/ smell	mandorle e cacao/almonds and cocoa

Vita del prodotto / Shelf life

Modalità di conservazione

18 mesi/ 18 month
conservare in luogo fresco ed asciutto/ store in a cool dry place

**IMBALLAGGIO:** indicare il peso del materiale per imballaggio in grammi

**PACKAGING:** indicate the weight of the packaging material in grams

### Unità di vendita

#### Unit for sale

Carta (per es. etichetta) /Paper (i.e. label)

Acciaio (per es. tappo) /Steel (i.e. lid)

Vetro / Glass

2g
9g
150g

### Cartone - Termoretraibile

#### Box or heat-shrink wrap

Cartone / Cardboard

film estensibile/ stretchable film

101g
1000g

FORNITORE/SUPPLIER: Deangelis srl	Si/No <sup>1</sup>	Nome specifico della sostanza <sup>2</sup>	Presenza in tracce <sup>3</sup>	Presenza nel sito <sup>4</sup>
NOME DEL PRODOTTO/PRODUCT NAME: mandorle e cacao ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE-ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC	Yes/No <sup>1</sup>		Traces present <sup>3</sup>	Present at prod. site <sup>4</sup>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	No		No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products	No		No	No
Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products	No		No	No
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products	No		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products	No		No	Si/Yes
Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products	No		No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose	No		No	Si/Yes
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)	Si/Yes	mandorle/almonds	Si, nocciole/yes, hazelnuts	
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products	No		No	No
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products	No		No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products	No		No	Si/Yes
Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO <sub>2</sub> of the final product	No		No	No
Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products	No		No	No
Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products	No		No	No

1-La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni? Tenere conto nella valutazione anche degli ingredienti composti es: cioccolato utilizzato come ingrediente e contenente lecitina di soia e latte in polvere, aromi contenenti maltodestrine di frumento. Compilare obbligatoriamente ciascun caso con un SI o un NO  
Does the formulation of this product involve the intentional addition/use, in any production phase, of one or more of the substances listed in the allergen column (including processing aids, flavouring solvents and aids, additives, auxiliary materials, e.g. solvent oils)? Take account of added ingredients e.g.: chocolate as an ingredient, which contains milk protein and milk powder, and flavourings containing wheat maltodextrine. You must fill in each box with a YES or a NO

2-Nel caso di risposta positiva, è necessario indicare con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente al prodotto es. maltodestrine di frumento come supporto agli aromi, proteine del latte come ingrediente, lecitina di soia come additivo. In the case of a positive response, you must indicate the specific name of the intentionally added substance, e.g., wheat maltodextrine as a flavouring aid, milk protein as an ingredient, Soya lecithin as an additive.

3-Compilare obbligatoriamente la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata. This box must be filled in with a YES if it is possible to find accidental traces of allergens in the product (cross contamination) and with a NO if there is no risk of cross contamination.

4-Pur escludendo la presenza intenzionale e/o accidentale (contaminazione crociata) nel prodotto, indicare comunque con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo. Even after excluding the intentional and/or accidental (cross contamination) presence of allergens, indicate with a YES if the allergen is present on the production site, and with a NO if the allergen is not present on the site.

Data/Date:

21/01/2017

Timbro e firma/Stamp and signature

manuela de angelis / DEANGELIS SRL

La presente scheda allergeni ha validità alla data di emissione. Il fornitore si impegna a comunicare, immediatamente e sotto sua responsabilità, ogni possibile futura variazione/ Il cliente ha l'onere di richiedere ulteriore scheda allergeni in caso di vendita successiva a quella presente./The present allergens form is valid on the date of issue. The supplier is responsible for communicating any possible future variation immediately. The client is responsible for requesting further allergen forms in the case of the further sales.