

DATI AZIENDALI - company details

| | | | |
|---|---|--------------------------------|--|
| Produttore - <i>Manufacturer</i> | Italiana Confetti Srl | | |
| Sede Legale - <i>Registered office</i> | Via Monte, 6 – 80049 Somma Vesuviana (NA) | | |
| Stabilimento di produzione - <i>Manufacturing factory</i> | Via Cerqua Sant'Antonio – 80030 Scisciano (NA) Tel.: 0818442899 | e-mail: info@confettiprisco.it | |
| Contatti - <i>Contacts</i> | Tel.: 0818442899 – Fax 0818442366 | www.confettiprisco.it | e-mail: assicurazionequalita@confettimaxtris.it |
| Certificazioni - <i>Certifications</i> |   | Azienda certificata BRC/IFS |  <p>Prodotto Certificato Kosher Ad eccezione del prodotto contenente E120 Product Certified Kosher With the exception of the product containing E120</p> |

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - Product Description

| | |
|---|--|
| Classe di prodotto - <i>Product class</i> | Pronto all'uso - Prodotto dolciario artigianale <i>Ready to eat - Product artisan confectionery</i> |
| Denominazione dell'alimento - <i>Name of food</i> | Confetti con nocciola tostata ricoperta di cioccolato bianco e fondente con momparglia <i>Toasted hazelnut dragees in white and dark chocolate with momparglia</i> |
| Descrizione - <i>Description</i> | Nocciola tostata avvolta da un primo strato di cioccolato fondente e da un secondo strato di cioccolato bianco, ricoperto da momparglia – senza glutine <i>Toasted hazelnuts wrapped by a first layer of dark chocolate and a second layer of white chocolate, coated with momparglia – gluten free</i> |
| Colorazioni disponibili - <i>Available colors</i> | <input checked="" type="checkbox"/> Bianco - <i>White</i> <input checked="" type="checkbox"/> Rosso - <i>Red</i> <input checked="" type="checkbox"/> Rosa - <i>Pink</i> <input checked="" type="checkbox"/> Lilla - <i>Lilac</i> <input type="checkbox"/> Arancio - <i>Orange</i> <input checked="" type="checkbox"/> Celeste/Azzurro - <i>Blue</i> <input type="checkbox"/> Blu - <i>Blue</i> <input checked="" type="checkbox"/> Verde - <i>Green</i> <input type="checkbox"/> Blu avion - <i>Avion blue</i> <input checked="" type="checkbox"/> Giallo - <i>Yellow</i> <input checked="" type="checkbox"/> Avorio-Ivory <input type="checkbox"/> Marrone - <i>Brown</i> <input checked="" type="checkbox"/> Compleanno - <i>Mix colours</i> <input type="checkbox"/> Oro - <i>Gold</i> <input type="checkbox"/> Argento - <i>Silver</i> |
| Cliente - <i>Customer</i> | Scheda Tecnica Generica <i>Generic Data Sheet</i> |

INGREDIENTI – Ingredients

INGREDIENTI: zucchero (44%), cioccolato bianco (28%) (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**. Aroma naturale di vaniglia), cioccolato fondente (13%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**. Aroma naturale di vaniglia), **nocciole** tostate (13%), amido di riso, maltodestrina, addensante: gomma arabica. Colorante: E170. Agenti di rivestimento: cera carnauba (E903), cera d'api (E901). Coloranti esterni: se giallo (E100), se avorio (E150d), se rosso (E120, E100, E101, E129*), se rosa (E120), se celeste (E133), se verde (E133, E100), se lilla (E120, E133), se blu avion (E132, E133), se compleanno (E100, E101, E120, E129*, E132, E133).

(*): può influire negativamente sull'attenzione e l'attività dei bambini.

INGREDIENTS: sugar (44%), white chocolate (28%) (sugar, whole **milk powder**, cocoa butter, emulsifier: **soy lecithin**. Natural vanilla flavor), dark chocolate (13%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: **soy lecithin**. Natural vanilla flavor), toasted **hazelnuts** (13%), rice starch, maltodextrin, thickener: arabic gum. Colour: E170. Glazing agents: carnauba wax (E903), beeswax (E901). External colours: if yellow (E100), if ivory (E150d), if red (E120, E100, E101, E129*), if pink (E120), if blue (E133), if green (E133, E100), if lilac (E120, E133), if avio blue (E132, E133), if mix colours (E100, E101, E120, E129*, E132, E133).

(*): have an adverse effect on activity and attention in children.

ALLERGENI – Allergens

| Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Presenti nello stabilimento <i>Substances or products causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Present in the establishment</i> | Presenza/Assenza nel prodotto finito <i>Presence/Absence in the finished product</i> | Possibile contaminazione crociata <i>Possible cross contamination</i> |
|--|---|--|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i> | A | No |
| Uova e prodotti a base di uova - <i>Eggs and products thereof</i> | A | No |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi - <i>Peanuts and products thereof</i> | A | Yes |
| Soia e prodotti a base di soia - <i>Soybeans and products thereof</i> | P | No |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i> | P | No |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti. - <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</i> | P | Yes |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale - <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i> | A | No |

SHELF LIFE, MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO – Shelf life and storage and transport modality

| | |
|--|---|
| Shelf life | 24 mesi dalla data di produzione – Termine Minimo di Conservazione <i>24 months from manufacturing date - Date of minimum durability</i> |
| Metodo di conservazione <i>Storage modality</i> | Conservare in luogo fresco ed asciutto tra 10 e 20°C. Teme le alte e le basse temperature e l'umidità. <i>Store in a cool, dry place between 10 and 20 °C. It fears the high and low temperatures and humidity</i> |
| Temperatura di trasporto <i>Transport temperature</i> | Da 10°C a 20°C <i>From 10°C to 20°C</i> |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Nutrition declaration

| | | |
|---|---|--------------------|
| Dichiarazione nutrizionale (per 100g) <i>Nutrition declaration (per 100g)</i> | Valore energetico/ <i>Energy</i> | 489 kcal - 2052 kJ |
| | Grassi/ <i>Fat</i> | 21 g |
| | Di cui acidi grassi saturi/ <i>Of which saturates</i> | 8,3 g |
| | Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i> | 69 g |
| | Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i> | 67 g |
| | Proteine/ <i>Protein</i> | 5,0 g |
| | Sale/ <i>Salt</i> | 0,08 g |

| | |
|--|---|
| Dati legali del cioccolato (dir. 2000/36/CE) <i>Legal data chocolate (dir. 2000/36/CE)</i> | Materia secca cacao sgrassato: 21,5% nel cioccolato fondente <i>Dried substance degreased cacao: 21,5% in dark chocolate</i> |
| | Sostanza secca di cacao: 22,3% nel cioccolato bianco; 49,7% nel cioccolato fondente <i>Dried substance of cacao: 22,3 % in white chocolate; 49,7% in dark chocolate</i> |
| | Sostanza secca del latte: 26,5% nel cioccolato bianco <i>Dried substance of milk: 26,5 % in white chocolate</i> |
| | Materia grassa del latte: 7,3% nel cioccolato bianco <i>Fat substance of milk: 7,3 % in white chocolate</i> |
| | |

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Features sanitary

| | | | | |
|---|--|------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Sicurezza Alimentare - <i>Food Security</i> | Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) e non presente residui di contaminanti (Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.). L'Organizzazione si avvale del Laboratorio di Analisi Studio Summit Srl, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania con DGRC 346/07 ed accreditato a fronte della Norma UNI EN ISO 17025:05 da Accredia con n° 1013. <i>The product is in compliance with food safety criteria and process hygiene (Reg. EC 2073/2005, and amended) and it doesn't present residues of contaminants (Reg. EC 1881/2006, as amended). The organization use the Laboratory of Analysis Studio Summit Srl, regularly inserted in the Official List of the laboratories of the Campania Region with DGRC 346/07 and accredited according to the standard UNI EN ISO 17025: 05 by Accredia with No. 1013.</i> | | | |
| | Aflatossine - <i>Aflatoxins</i> | Assenti/ <i>absent</i> | Listeria | Assente/ <i>absent</i> in 25 g |
| | Ocratossine - <i>Ochratoxins</i> | Assenti/ <i>absent</i> | Staphylococcus aureus | < 10 ufc/g |
| | CBT - <i>Total bacterial count</i> | < 5000 ufc/g | Salmonella | Assente/ <i>absent</i> in 25 g |
| | Lieviti e Muffe - <i>Yeast and Molds</i> | < 100 ufc/g | Escherichia coli | Assente/ <i>absent</i> in 0,1 g |

| | |
|-------|--|
| HACCP | L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. <i>The Company shall implement a quality assurance system under EC Reg. 852/04 and subsequent amendments</i> |
|-------|--|

| | |
|---|--|
| Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti - <i>Materials and objects in contact with food</i> | Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973. <i>All materials used in product packaging are in compliance with the current law about material and objects in contact with food, in particular: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.</i> |
|---|--|

| | |
|-----------------------------------|--|
| Irradiazioni - <i>Irradiation</i> | Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i. <i>The product and its ingredients have not been treated with ionizing radiation in accordance with the provisions of the EC Directive 1999/2, 1999/3 and EC Directive Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments</i> |
|-----------------------------------|--|

| | |
|-------------------|--|
| OGM - <i>GMOs</i> | Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. <i>The product does not contain and does not come from GMO and has no indication on the label in accordance with EC Reg. 1829/2003 and EC Reg. 1830/2003 on the presence and traceability of GMOs.</i> |
|-------------------|--|