

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 - Certifications



Azienda certificata BRC/IFS

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>	Ovette di cioccolato fondente o al latte con ripieno ai gusti assortiti e ricoperte da un sottile strano di zucchero <i>Ovette in dark or milk chocolate with assorted flavors filling and a thin layer of sugar</i>
Descrizione - <i>Description</i>	Ovette di cioccolato fondente (cacao: 50% min.) o al latte (cacao: 28% min.) con ripieno ai gusti assortiti e ricoperte da un sottile strato di zucchero – senza glutine <i>Ovette in dark (cocoa: 50% min.) or milk (cocoa:28% min.) chocolate with assorted flavors filling in a thin layer of sugar – gluten free</i>
Colorazioni disponibili - <i>Available colors</i>	<input type="checkbox"/> Bianco - <i>White</i> <input type="checkbox"/> Rosso - <i>Red</i> <input checked="" type="checkbox"/> Rosa - <i>Pink</i> <input type="checkbox"/> Lilla - <i>Lilac</i> <input checked="" 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"/> Verde Tiffany - <i>Tiffany Green</i> <input checked="" type="checkbox"/> Giallo - <i>Yellow</i> <input type="checkbox"/> Caramello - <i>Caramel</i> <input type="checkbox"/> Marrone - <i>Brown</i> <input type="checkbox"/> Nero - <i>Black</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: cioccolato al latte (32%) (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), zucchero, ripieno al cioccolato bianco (13,5%) (cioccolato bianco (34%) (latte intero in polvere, burro di cacao, siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), grasso vegetale (noce di cocco, palmisti, palma) in proporzione variabile, zucchero, destrosio), ripieno al cioccolato al latte (13,5%) (cioccolato al latte (29,5%) (pasta di cacao, zucchero, latte intero in polvere), grasso vegetale (noce di cocco, palmisti, palma) in proporzione variabile, zucchero, destrosio, latte intero in polvere, siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), ripieno al cioccolato (8%) (cioccolato (45,5%) (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, destrosio, grasso del latte, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), grasso vegetale (noce di cocco, palmisti, palma) in proporzione variabile, zucchero, latte scremato in polvere), cioccolato fondente (8%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), pasta di nocciole (1,5%), pasta di pistacchio (1,5%), amido di riso, maltodestrina, aromi, coloranti: E170, E100, E101, E160a, E133, E120. Agenti di rivestimento: cera carnauba (E903), cera d'api (E901).

Ingredients: milk chocolate (32%) (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), sugar, filling white chocolate (13,5%) (white chocolate (34%) (whole milk powder, cocoa butter, whey powder, skimmed milk powder, dextrose, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), vegetable fat (coconut, palm kernel, palm) in variable proportion, sugar, dextrose), milk chocolate filling (13,5%) (milk chocolate (29,5%) (cocoa mass, sugar, whole milk powder), vegetable fat (coconut, palm kernel, palm) in variable proportion, sugar, dextrose, whole milk powder, whey powder, skimmed milk powder, low-fat cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), filling chocolate (8%) (chocolate (45,5%) (cocoa mass, sugar, low-fat cocoa powder, dextrose, milk fat, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), vegetable fat (coconut, palm kernel, palm) in variable proportion, sugar, skimmed milk powder), dark chocolate (8%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor), hazelnuts paste (1,5%), pistachio paste (1,5%), rice starch, maltodextrin, flavor, colours: E170, E100, E101, E160a, E133, E120. Glazing agents: carnauba wax (E903), beeswax (E901).

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°C e 20°C. Teme le alte e le basse temperature e l'umidità. <i>Store in a cool, dry place between 10°C 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

Valori nutrizionali medi per/ <i>Average nutritional values for 100g</i>	Energia/Energy	2220kJ - 529 kcal
	Grassi/Fat	29 g
	Di cui acidi grassi saturi/Of which saturates	18 g
	Carboidrati/Carbohydrate	61 g
	Di cui zuccheri/Of which sugars	58 g
	Proteine/Protein	5,3 g
	Sale/Salt	0,1 g

Dati legali del cioccolato (dir. 2000/36/CE) <i>Legal data chocolate (dir. 2000/36/CE)</i>	Sostanza secca di cacao: 28% nel cioccolato al latte; 50% nel cioccolato fondente <i>Dry cocoa solids: 28% in milk chocolate; 50% in dark chocolate</i>
	Mat. secca cacao sgrassato: 3% nel cioccolato al latte; 19,1% nel cioccolato fondente <i>Dry fatfree cocoa solids: 3% in milk chocolate; 19,1 in dark chocolate</i>
	Sostanza secca lattica: 22,2% nel cioccolato al latte <i>Dry milk solids: 22,2% in milk chocolate</i>
	Materia grassa lattica: 6,2% nel cioccolato al latte <i>Milkfat: 6,2% in milk 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 - Aflatoxins	Assenti/absent	Listeria	Assente/absent in 25 g
	Ocratossine - Ochratoxins	Assenti/absent	Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
	CBT - Total bacterial count	< 5000 ufc/g	Salmonella	Assente/absent in 25 g
	Lieviti e Muffe - Yeast and Molds	< 100 ufc/g	Escherichia coli	Assente/absent 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>			