



CON OLIO EXTR CARAMELLATO, RICOI BARATTOLO I Artisanal Product, C Citrus Peel, Sultanas Caramelized Cocoa B	ARTIGIANALE, INCARTATO A MANO, SENZA UVETTA E SCORZE DI AGRUMI CANDITI, O EXTRA VERGINE DI OLIVA 10%, FAVE DI CACAO D, RICOPERTO CON GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLA DI CACAO + ITOLO DI CREMA SPALMABILE AL CARAMELLO. Oduct, Confectionery Hand-Wrapped, Without Candied Gultanas, Whit Organic Extra Virgin Olive Oil 10%, With Cocoa Beans, Topped With An Icing Of Bitter Chocolate, Cocoa Nib + A Spreadable Caramel Cream Jar		Scheda Tecnica Technical Sheet: IT EN Data / Dated	•
AZIENDA AGRICOLA	E-COM Piece	BOX 8806	rev.	06
	EAN CODE	0644380631821	Approvato /Approved	20/12/2023
2017	PESO/ WEIGHT/	POIDS: 35.27 oz (1000 g)	Pagine /	1/12

TIPOLOGIA PRODOTTO / Type of product Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale /

Naturally leavened baked confectionery

CATTERISTICHE DI PRODUZIONE / TECHNICAL PRODUCTION DETAILS

PRODOTTO DOLCIARIO:

Pasta lavorata esclusivamente con lievito a fermentazione naturale (lievito madre in polvere). Impasti e lievitazioni ottenuti manualmente e con macchinari. Porzionatura dell'impasto nei pirottini, ulteriore lievitazione e modellazione dei pezzi ottenuti. Finitura tradizionale con taglio manuale a croce (Scarpatura), cioccolato fondente di copertura (Min. 70,5%). Cottura a temperatura controllata in forno continuo. Raffreddamento naturale (temperatura e pressione ambiente) prima del confezionamento manuale.

CONFECTIONERY PRODUCT

The Dough was made exclusively with naturally fermented yeast (sourdough powder). The Doughs and leavening were obtained manually and with machinery. Portioning of the dough into cups, further leavening and baking of the pieces obtained at a controlled temperature in a continuous oven. On top a dark couverture chocolate (Min. 70,5%). Natural cooling (ambient temperature and pressure) before packaging.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS		
Consistenza: Texture	Elevata sofficità e morbidezza / High softness and fluffiness	
Colore: Color	La parte più superficiale risulta di colore nocciola, brunito in modo omogeneo. / The most superficial part is of a burnished color. You can easily recognize the glaze that takes on a typical color.	
Aspetto esterno: Outer Appearance	Forma tipicamente bassa. La calotta è rivestita da cioccolato fondente di copertura (Min. 70,5%), ornato con gruè monorigine di cacao (99%) / Typically low shape. The cap is covered in dark couverture chocolate (Min. 70.5%), decorated with single-origin cocoa gruè (99%)	
Aspetto interno: Inner Appearance	Pasta dorata con occhiatura abbondante anche se non omogenea. Aspetto leggero e areato. L'alveolatura è	





	arricchita da gruè di cacao monorigine caramellato naturalmente BIO sapientemente diffuse nell'impasto leggiadro che racconta di una lievitazione esuberante. / Internally, golden paste with abundant holes although not homogeneous. Light and airy appearance. The honeycomb is enriched with naturally organic caramelized single-origin cocoa nibs, expertly spread in the graceful dough which speaks of an exuberant leavening.		
Odore / The smell	Un aroma tradizionale e avvolgente, tipico del cioccolato fondente con leggere note di caffè e profumi di frutti rossi. / A traditional and enveloping aroma, typical of dark chocolate with light notes of coffee and aromas of red fruits.		
Gusto / The Flavour	Gusto amaro ed intenso. Dal sapore deciso e persistente, con note più o meno intense di "tostado", risulta gradevole al palato. Dal retrogusto leggermente acidulo. Si aggiunge anche il croccante delle fave di cacao caramellate che si sposa perfettamente con la rotondità del cioccolato fondente della glassatura. L'uso del nostro olio extra vergine di oliva BIO, "82 la Pacchiana", garantisce un impasto che si scioglie dolcemente in bocca. / Bitter and intense taste. With a strong and persistent flavour, with more or less intense notes of "tostado", it is pleasant on the palate. With a slightly acidic aftertaste. The crunchiness of the caramelized cocoa beans is also added which goes perfectly with the roundness of the dark chocolate in the icing. The use of our organic extra virgin olive oil, "82 la Pacchiana", guarantees a dough that melts gently in the mouth.		
Umidità (PH)/ Moisture	26% ±1%		
Acqua libera (AW) / Water Activity	0,84 ±0,02		
Grado alcolico / Alcohol:	0,00%		
Contaminanti ambientali / Environmental contaminants	Assenti o entro i limiti di legge / Absent or within the legal limits		
Micotossine / Mycotoxin	Assenti o entro i limiti di legge / Absent or within the legal limits		

IMMAGINE DEL PRODOTTO E FORMATI DISPONIBILI / PRODUCT IMAGE AND PACKAGING SIZES



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI E PONDERALI (Valori medi) / *Dimensionals and quantity determined Characteristics (Average)*







Misure Pezzo / Unit size - Lunghezza / Lenght in cm: 21; Larghezza / Width in cm: 21; Altezza / Height in cm: 13; Diametro / Diameter in cm: 0

Peso del singolo pezzo (g) / Weight of each unit

1000 gr

PESO NETTO NOMINALE DELL' UNITA' DI VENDITA / The net nominal weight for selling Unit

ARTICOLO A PESO FISSO. 1 kg - Prodotto soggetto a calo peso naturale / Fixed weight. Product subject to natural decline in weight.

INGREDIENTI PRODOTTO DOLCIARIO (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)

Farina di FRUMENTO tipo "0", UOVA fresche da allevamento a terra in Italia (9%), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO (10%), Zucchero, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Tuorlo d'UOVO pastorizzato da allevamento a terra 100% Italia (4%), GRUE' di cacao caramellate biologiche (18%) [fave di cacao (100%) in proporzioni variabili (53%), Zucchero di canna BIO],

Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino, Aromi naturali* /

WHEAT flour type "0", fresh EGGS from free-range farming in Italy (9%), ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (10%), Sugar, natural yeast from sourdough (WHEAT), pasteurized EGG yolk from farming ground 100% Italy (4%), organic caramelized cocoa nibs (18%) [cocoa beans (100%) in variable proportions (53%), ORGANIC cane sugar],

Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, fresh MILK (1%), fresh cream (MILK) (1%), sea salt, natural flavourings*

COPERTURA:

Cioccolato fondente (9,5%) [pasta di cacao, zucchero grezzo, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina (**di sola**) - cacao: 70,5% min], aroma naturale di vaniglia. **GRUE' monorigine Ghana** (53%), [fave torrefatte e frantumate cacao 100% (min), materia grassa (56%)].

THE TOPPING: Dark chocolate (9.5%) [cocoa mass, raw sugar, low-fat cocoa powder, emulsifier: lecithin (alone) - cocoa: 70.5% min], natural vanilla flavouring. GRUE' single origin Ghana (53%), [100% roasted and crushed cocoa beans (min), fat (56%)].

Allergeni: glutine, uova, latte, derivati (indicati in grassetto nell'elenco ingredienti). / Allergens: GLUTEN, EGGS, DERIVATIVES OF MILK.

Contiene: frumento, uova e mandorle

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e soia /

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, .MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATIONS





TABELLA NUTRIZIONALE PRODOTTO DOLCIARIO CONFECTIONERY PRODUCT NUTRITIONAL FACTS	PER 100 g	Per 80 g*	RI%**
Valore energetico / Energy	433 kcal - 1808 kj	346 kcal - 1446 kj	15 %
Grassi totali FAT	24 g	19 g	17 %
di cui saturi of which saturates	13 g	10 g	34 %
Carboidrati / CARBOHYDRATATES	44 g	35 g	16 %
di cui Zuccheri of which sugars	18 g	14 g	25 %
Proteine / Proteins	8,4 g	7,1 g	
Sale / Salt	0,41 g	0,33 g	11 %
Fibre Alimentari / Fibers	3,7 g	2,9 g	8 %

^{*} Peso porzione / Serving Size 80g

Numero Porzioni / Servings per product 10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD/ *Standard Microbiological Characteristics* (U.M. Ufc/g)

Conta dei microrganismi vitali a 30° C	< 10.000	UFC/g	UNI EN ISO 4833-1:2022
Ricerca e conta di Enterobatteri	< 10.000	UFC/g	UNI ISO 21528-2:2017/EC 1:2018
Conta di Stafilococchi coagulasi positivi	< 10.000	UFC/g	UNI EN ISO 6888-1:2021
Lieviti / Yeast	< 100 UFC	/ g	ISO 21527-I:2008
Muffe / Mould	< 100 UFC	/ g	ISO 21527-I:2008
Patogeni / Pathogenics:	nessuno / none		

TOSSICOLOGIA / TOXICOLOGY

Residui di pesticidi - Residual pesticide Conforme alle normative CE- As required by the EC law

Metalli pesanti - Heavy metals Conforme alle normative CE- As required by the EC law

INDICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE PRODOTTO DA FORNO/ Production batch mark Artisanal Product

= T.M.C. espresso in GIORNO / MESE / ANNO / "Best before end" (day, month, year).

SHELF-LIFE

= T.M.C. 01/03/2023, ovvero 60 giorni dalla data di produzione se conservato nella confezione originale / i.e. 60 days from the date of production if stored in the original packaging

CONSERVAZIONE / STORAGE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. /

Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

Si consiglia di consumare il prodotto al più presto in quanto non contiene conservanti. /

It is advisable to consume the product as soon as possible as it does not contain preservatives.

DICHIARAZIONE O.G.M. / GMO STATEMENT

Per la realizzazione del prodotto finito **non** sono state impiegate materie prime derivate da Organismi Geneticamente Modificati.

^{**} Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Reference intake of an average adult / 8.400Kj / 2.000 Kcal





Dichiariamo pertanto, che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando fedelmente quanto richiesto dai Regolamenti CEE. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea / We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMOs, faithfully as required by EEC regulations. This product does not require GMO labelling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.

	of the Editopean Communey.
RADIAZIONI IONIZZANTI: The ionising radiation	Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti. / The product is not subject in order to look for treatment with ionising radiation.
PRESIDI SANITARI: Healthcare	Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii / The product is complies with Regulation (EC) or 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE
INFESTANTI E LORO RESIDUI: / Infesting	Assenti / none
CONTAMINANTI CHIMICI: / Chemical contaminants	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii. / The product is complies with Regulation (EC) 1881/06/CE
DESTINAZIONE D'USO: Use categories:	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti indicati nella tabella sopra riportata / The product is intended for all consumers with exclusion of the sensitive populations to the ingredient list on the nutrition label as shown before.

ALLERGENI / ALLERGENS: Allegato III bis Dir.2000/13/CE e succ.mod.	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti Present as an ingredient	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile Potential cross- contamination
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X	
Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof		
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof		X
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof	X	X
Soia e derivati / Soy beans and products thereof	X	X
Latte e derivati / Milk and products thereof	Х	
Sedano e derivati / Celery and products thereof		
Senape e derivati / Mustard and products thereof	*	X
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof		Х





Residuo in SO2>10 mg/Kg o 10 mg/l / SO2 more than 10 mg/Kg o 10 mg/l	
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof	
Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof	

CREMA SPALMABILE AL CARAMELLO:

Crema al Caramello dall'altissima qualità, realizzata attraverso la cottura del latte e dello zucchero secondo il metodo tradizionale. Aspettiamo che lo zucchero diventi completamente dorato prima di aggiungere burro di cacao e la panna. Questo assicura che il caramello abbia un colore e un sapore perfetti. Una volta freddatosi la dose precisa di prodotto viene trasferita nel vasetto, appositamente sterilizzato, attraverso un apposito macchinario per garantire una misurazione stabile ed esatta.

Inoltre, nel rispetto della metodologia HACCP così facendo escludiamo qualsiasi forma di contaminazione da sostanze superflue o indesiderate che potrebbero essere presenti nel frutto o nel tralcio vegetale.

CARAMEL SPREAD:

Caramel cream of the highest quality, made by cooking milk and sugar according to the traditional method. Wait for the sugar to turn completely golden brown before adding the cocoa butter and cream. This ensures that the caramel has a perfect color and flavor. Once cooled, the precise dose of product is transferred into the jar, specially sterilized, through a special machine to ensure a stable and exact measurement.

In addition, in compliance with the HACCP methodology, we exclude any form of contamination by superfluous or unwanted substances that could be present in the fruit or plant shoot.

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI E PONDERALI VASETTO (Valori medi) / *Dimensionals and quantity determined Characteristics (Average)*

Misure Pezzo / Unit size - Diametro / Diameter in mm: 30 Altezza / Height in mm: 72



Peso netto del singolo pezzo senza chiusura (g) / Weight of each unit	168 g
Peso netto del singolo pezzo con chiusura (g) / Weight of each unit	180 gr
PESO LORDO NOMINALE (g) * / The net nominal weight for selling Unit	426 gr

Misure Pezzo / *Unit size* - Diametro / *Diameter* in mm: 73 Altezza / *Height* in mm: 83 / Altezza con chiusura 85 mm

INGREDIENTI CREMA SPALMABILE AL CARAMELLO (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)

^{*} In accordo con la nota ministeriale Prot. N. 44968 del 10/12/2021, il Ministero della Salute ha segnalato la possibile presenza di senape in tutti i prodotti alimentari contenenti grano come ingrediente (pasta, pane, prodotti da forno, etc.) o nelle farine vendute tal quali anche se non ancora riportato in etichetta. / In accordance with ministerial note Prot. N. 44968 of 10/12/2021, the Ministry of Health has reported the possible presence of mustard in all food products containing wheat as an ingredient (pasta, bread, baked goods, etc.) or in flours sold as is even if not yet shown on the label.





Olii vegetali (girasoli, palma), zucchero, zucchero caramellato, **latte** intero in polvere (1,5%), **latte** magro in polvere (0,5%), sciroppo di glucosio, maltodestrine, preparato aromatico al caramello (7%) [zucchero, sciroppo di glucosio, **burro**, **panna** (1,5%)] burro di cacao, grassi vegetali (palma) emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale. /

Vegetable oils (sunflowers, palm), sugar, caramelised sugar, whole milk powder (1.5%), skimmed milk powder (0.5%), glucose syrup, maltodextrin, aromatic caramel preparation (7%) [sugar, glucose syrup, butter, cream (1.5%)] cocoa butter, vegetable fats (palm) emulsifier: soy lecithin, natural flavouring.

Allergeni: uova, mandorle, nocciole, noci,

noci di acagiù, pistacchi, arachidi e semi di sesamo. Può contenere tracce di altra frutta a guscio e soia

Allergens: eggs, almonds, hazelnuts, walnuts,

cashew nuts, pistachios, peanuts and sesame seeds.

May contain traces of other nuts and soybeans

TABELLA NUTRIZIONALE CREMA SPALMABILE CONFECTIONERY PRODUCT NUTRITIONAL FACTS	PER 100 g	Per 80 g*	RI%**
Valore energetico / Energy	153 kcal - 640 kj	122 kcal - 512 kj	15 %
Grassi totali / FAT	9,8 g	7,8 g	17 %
di cui saturi / of which saturates	6,2 g	4,9 g	34 %
Carboidrati / CARBOHYDRATATES	11 g	8,8 g	16 %
di cui Zuccheri of which sugars	3,3 g	2,6 g	25 %
Proteine / Proteins	2,6 g	2,0 g	
Sale / Salt	0,1 g	0,08 g	11 %
Fibre Alimentari / Fibers	- g	- g	8 %

CONFEZIONE (UNITA' DI VENDITA) / The package of Unit of sale

L'imballo primario del prodotto dolciario è costituito da: uno stampo per panettone in cartone alimentare (Pirottino) con fondo e fascia ondulati ed una busta di plastica PET idonea al contatto alimentare.

L'imballo primario della crema spalmabile al caramello, invece, è composto da: - vaso trasparente in VETRO da 200 ml, con tappo in Acciaio filettato, di colore oro, con film protettivo interno, etichetta adesiva e sigillo di garanzia in carta adesiva esterno.

The primary packaging of the confectionery product consists of: a panettone mould made of food cardboard (Pirottino) with a corrugated bottom and band and a PET plastic bag suitable for food contact. The **primary packaging of the caramel spread, on the other hand, consists of**: - 200 ml transparent GLASS jar, with threaded STEEL cap, gold color, with internal protective film, adhesive label and external adhesive paper guarantee seal.

L'imballo secondario è costituito da: una scatola in cartoncino multistrato di color bianco, con manico in raso sulla parte superiore del coperchio, ripiegato ad "U", idoneo a facilitare l'apertura e mantenere visibile un tag circolare, in cartoncino bianco in colore "ottanio", con grafica personalizzata, fronte/retro. Il nastro è fissato al coperchio attraverso l'apposizione di un sostegno forato in cartoncino, posto nella parte interna del coperchio, così da non dover usare colle. La scatola è avvolta esternamente da carta





decorata con grafica personalizzata, adesa alla scatola per mezzo di scotch biadesivo, biglietto in cartoncino bianco, stampato a colori fronte/retro, posto nella tasca superiore dell'imballo e etichetta, bianca, in carta riciclata, stampata a colori, adesa alla parte inferiore della scatola con adesivo atossico. L'esterno è completato da maniglia in doppio raso con serigrafata e laminatura atta a svolgere una funzione estetica e di trasporto. Internamente, la scatola contiene oltre all'imballo primario, anche un alveolare in cartone micronda di color bianco a dimensione, atto a sostenere il barattolo che contiene una crema spalmabile. /

Externally, the secondary packaging consists of a white multilayer cardboard box, with satin handle on the top of the opening IN "U" shape, to facilitate the opening of the lid and circular tag, in white cardboard with personalized graphics, front and back, externally wrapped in paper decorated with personalized graphics, paper ticket, satin carrying handle and recycled paper label with non-toxic adhesive. Internally, in addition to the primary packaging, the box also contains a large white micronda cardboard honeycomb, adhered to the short corner of the box, suitable for supporting the jar containing a spreadable cream.

MATERIALI DELLA CONFEZIONE ED ETICHETTA AMBIENTALE: / Packaging materials with environmental label



Tipologia Di Imballaggio /	Famiglia Di	Codifica	Indicazioni Sulla
Type of packaging.	Materiale /	97/197/Ce	Raccolta /
	Packaging	/	Labelling for waste
	material family	Encoding	sorting
		to UE	
		decision	

IMBALLO PRIMARIO (interno): PRODOTTO DOLCIARIO: / CONFECTIONERY PRODUCT

tray in carta di prima cellulosa con fondo e fascia ondulati. Conformi: al D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche The pulp paper with base and sleeve rippled. The product is complies with D.M. 21/03/73	CARTA / Paper	PAP 22	Raccolta PER RIFIUTI ORGANICI Collection FOR ORGANIC WASTE
1 X Sacchetto di confezionamento: in film di PP – spess.38 mm.	PLASTICA / Plastic	PP5	Raccolta PLASTICA PLASTIC waste





Conformi: al D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche The Packaging Bag: food-compliant material. The product is complies with D.M. 21/03/73			
1 X Laccetto: laccetti chiudi sacchetti realizzati in filo di ferro rivestito in PET. Sono idonei per l'uso alimentare. The Bag closing straps made of PET-coated iron wire. Product suitable for food use.	METALLO / Metal	C/FE92	Raccolta METALLO / METALS collect
IMBALLO SECONDARIO (esterno): CONTENITORE P (external): CONFECTIONERY PRODUCT CONTAINER	RODOTTO DOLCIAR	I O / SECOND	ARY PACKAGING
1 X Scatolo in cartone: Cartone in MICROONDA di colore bianco avvolto in carta colorata KBKBKB/222/E f.to 140 x 100 cm, cm spessore 1,5 / Micro-corrugated white cardboard wrapped up in colored paper.	CARTONE / Cardboard	PAP21	Raccolta CARTA / PAPER waste
1 X Alveolare: in cartone MICROONDA (tipo di onda B) / Honeycomb cardboard (Type B)	CARTONE / Cardboard	PAP20	Raccolta CARTA / PAPER waste
1 X TAG rotondo in cartoncino grammatura: da 250 gr colore: bianco con stampa fronte/retro / Circular TAG in white cardboard with double-sided printing	CARTONE / Cardboard	PAP21	Raccolta CARTA / PAPER waste
1 X nastro in RASO, 15 mm, Bianco, ripiegato ad "U" per agevolare l'apertura del coperchio e sostenere il "tag circolare" in cartoncino	POLIESTERE Polyester	TEX62	Raccolta INDIFFERENZIATA Household waste
1 X Maniglia: nastro in DOPPIO RASO, 40 mm, Bianco con serigrafia e laminatura / Handle: DOUBLE SATIN ribbon, 40 mm, White with silk-screen printing and lamination	POLIESTERE Polyester	TEX62	Raccolta INDIFFERENZIATA Household waste
1 X ETICHETTE: Etichette in carta. Grammatura: 70 g/m²; colore bianco, con stampa bianco e nero e Adesivo Atossico Carta proveniente da foreste gestite in modo responsabile FSC MIX:C156701 / MULTI-PURPOSE LABELS: Labels made of machinesmoothed pure cellulose paper. Weight: 70 g/m² ISO 536. Whiteness: 98% Non-toxic adhesive Paper from responsibly managed forests FSC MIX:C156701	CARTA / Paper	PAP21	Raccolta CARTA / PAPER waste
1 X CARTONCINO: Carta Superficie opaca 300 g/m², Colore: Bianco, stampa fronte/retro in quadricromia / CARDBOARD: Paper 300 g/m² matte surface, Colour: White, four-colour front/back printing	CARTA / Paper	PAP21	Raccolta CARTA / PAPER waste





IMBALLAGGIO PRIMARIO: VASETTO IN VETRO CREMA SPALMABILE AL CARAMELLO DA ASSAGGIO / PRIMARY PACKAGING: GLASS JAR CARAMEL SPREADABLE CREAM TO TASTE /

1 X VASETTO: Lattina cilindrica in VETRO, trasparente, 200 ml, con imboccatura 70/400 e chiusura a vite, senza tappo. / BOTTLES: in smooth amber glass, 20 ml PFP 18 thread, without cap.	VETRO / Glass	GL71	Raccolta VETRO / GLASS waste
1 X TAPPO: a vite colore RAME del diametro di 70 mm ed altezza 18 mm, colore RAME, 18 mm, con chiusura antimanomissione. / CAP: screw cap in STEEL, COPPER colour, 18 mm, with tamper-proof closure.	ACCIAIO/ Metal	FE40	Raccolta METALLO METAL waste
1 X FILM: in poliestere (EPE) color bianco con serigrafia in bianco e nero e può essere separato manualmente dal collo interno del vasetto / DRIP COVER: perpendicular dropper in white polyethylene (EPE) and can be separated manually from the neck of the bottle	POLITILENE/ Plastic	HDPE2	Raccolta PLASTICA PLASTIC waste
1 X Etichetta: Etichetta fustellata a dimensione, in PVC, Grammatura PVC: 56 gr/m²; colore bianco con grafica in quadricromia, CON adesivo / 1 X Label: Label cut to size, in PVC, PVC weight: 56 g/m²; white color with four-color graphics, WITH sticker	POLIPROPILENE/ Polypropylene	PP5	Raccolta PLASTICA PLASTIC waste
1 X ETICHETTA: SIGILLO DI GARANZIA IN polipropilene adesivo bianco CON GRAFICA IN QUADRICROMIA / LABEL: WARRANTY SEAL IN white adhesive polypropylene WITH FOUR-COLOR GRAPHICS /	POLIPROPILENE/ Polypropylene	PP5	Raccolta PLASTICA PLASTIC waste

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI E PONDERALI (Valori medi) / Dimensionals and quantity determined Characteristics (Average)

Misure Pezzo / *Unit size* - Lunghezza / *Lengh*t in cm: 28,5 Larghezza / *Width* in cm: 24,5 Diametro / *Diameter* in cm: 0 Altezza / Height in cm: 16,5

PESO IMBALLAGGIO SECONDARIO (KG) / SECONDARY PACKAGING WEIGHT (KG)

PESO NETTO del CARTONE (Kg) / NET WEIGHT of CARTON (Kg)

0,183

PESO LORDO del CARTONE (cartone + imballo primario + prodotto+ vasetto con crema) (Kg) / GROSS WEIGHT of the CARTON (cardboard + primary packaging + product + tasting bottles) (Kg)

1,559

IMBALLAGGIO TERZIARIO: PALLETTIZZAZIONE / Tertiary packaging: THE PALLETISING PROCESSES.

Pallettizzazione / Tot. cartoni per pallet: **12**; Dimensione Pallet in cm: 127,0 x 83 x 198,5 L x Px H - **Pallet Volume:** 2,06 CBM / Palletization / Tot. cartons per pallet: **12**; Pallet size in cm: 127.0 x 83 x 196.5 L x Dx
H - Pallet Volume: 2.06 CBM

Transcriber 2.00 cbiv	
Imballaggio: scatola in cartone ondulato / Packing: corrugated cardboard box	12 pezzi / 12 pcs
N° STRATI / Number of layers	6
N° CARTONI x STRATO / Boxes for layer:	2





N° PEZZI x BANCALE / Pieces for Pallet	144
ALTEZZA DEL BANCALE (escluso pedana) (cm) / PALLET HEIGHT (excluding platform) (cm)	198.5
Misure in cm: 72,0 x 27,5 x 36,2 (L x Px H)	

NORMATIVE DI RIFERIMENTO / REFERENCE STANDARDS		
IN OTTEMPERANZA A: / IN COMPLIANCE WITH:	Riferimenti normative - <i>Legal compliance</i>	
Reg UE 1169/2011	Etichettatura degli alimenti / Labeling Disciplina ed Etichettatura Allergeni / Regulations and Labelling for Allergens	
Reg CE 852/04	Igiene dei Prodotti Alimentari / Hygiene of Food Products	
Materiali a contatto – Packaging material	Idoneità alimentare in base a DM 21/03/1973 , DPR 777/82 Reg . 1935/2004 , Reg . 2023/2006 , Reg . 10/2011 (Oggetti e materiali plastici destinati a entrare in contatto con gli alimenti) e succ . mod. e int / Food conctat compliance to DM 21/03/1973 , DPR 777/82 , Reg . 1935/2004 , Reg . 2023/2006 , Reg . 10/2011 (Objects and plastic materials that come into contact with food) and subsequent amendments and additions	
DIR. 89/03	Disciplina ed Etichettatura Allergeni / Regulations and Labelling for Allergens	
OGM - GMO	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg . UE n ° 1829 / 2003,1830 / 2003 The product does not contain G.M.O. The product does not require labelling regarding the Reg . UE 1829 / 2003,1830 / 2003	
Reg. CE n. 1907/2006 (REACH) - Reg. CE n.	Non applicabile - not applicable	

DICHIARAZIONE HACCP/ HACCP STATEMENT

1272/2008 (CLP)

AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg CE 852/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti. We declare we work following a HACCP system, as required by Reg CE 852/2004. All supplied products are prepared, packed and preserved in accordance with current legislatio





CONTATTI / The current Contacts		
AZIENDA / Company	AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA	
INDIRIZZO / Address	CONTRADA CHIANORE, SNC, 88040 SETTINGIANO (CZ) ITALIA	
TELEFONO FISSO / Landline	+39 09611956982	
TELEFONO / Mobile phone	+39 3477715533	
INDIRIZZO e.mail / E.mail address	shop@amaliuolive.com	
WEB / Web site	WWW.AMALIUOLIVE.COM	

N.B:/ Explanatory notes:

Al meglio delle nostre conoscenze, le informazioni qui contenute sono accurate e affidabili a partire dalla data di pubblicazione; tuttavia, l'AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA non si assume alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni di cui sopra e le suddette informazioni non possono essere considerate una garanzia.

È responsabilità del cliente verificare il rispetto dei requisiti legali e normativi relativi al prodotto alimentare in base alle informazioni ricevute.

Le informazioni riportate circa le caratteristiche e la formulazione dei prodotti devono essere considerate indicative e non vincolanti.

To the best of our knowledge, the information contained herein is accurate and reliable as of the date of publication; however, AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA does not assume any liability whatsoever for the accuracy and completeness of the above information, that cannot be considered as a quarantee.

It is the customers' responsibility to check the respect of legal and normative requirements relating to the product on basis of the information received.

The information given on the characteristics and formulation of the product must be considered as indicative and nonbinding.

RISERVATEZZA E NON DIVULGAZIONE (NDA) / NON-DISCLOSURE AGREEMENT

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo.

The information contained herein have confidential and professional value and can not be divulged or used outside in the use agreement.