



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

<p>UOVO DI CIOCCOLATO FONDENTE "02 L'OVOLIO". PRODOTTO ARTIGIANALE, CONFEZIONATO A MANO, CON CIOCCOLATO FONDENTE GRAN CRU "ARAGUANI". <i>Handcrafted Product, Hand-Packed, With Gran Cru "Araguani" Dark Chocolate.</i></p>		<p>Scheda Tecnica / <i>Technical Sheet:</i> IT EN</p>		
		<p>Data / <i>Dated</i></p>	<p>16/03/2024</p>	
	<p>E-COM Piece CODE</p>	<p>VEDI PAGG 5/6 DELLA PRESENTE SCHEDE TECNICA / <i>See page 5/7 of this technical data sheet</i></p>	<p>rev.</p>	<p>03</p>
	<p>EAN CODE</p>	<p>VEDI PAGG 5/7 DELLA PRESENTE SCHEDE TECNICA / <i>See page 5/6 of this technical data sheet</i></p>	<p>Approvato <i>/ Approved</i></p>	<p>16/03/2024</p>
	<p>PESO/ WEIGHT/ POIDS: 8.81 oz (250 g)</p>		<p>Pagine / <i>Pages</i></p>	<p>1/14</p>

<p>TIPOLOGIA PRODOTTO / <i>Type of product</i></p>	<p>Prodotto dolciario Artigianale / <i>Artisanal confectionery product</i></p>
--	--

CATTERISTICHE DI PRODUZIONE / TECHNICAL PRODUCTION DETAILS

PRODOTTO DOLCIARIO:
 Trasformazione delle fave di cacao in cioccolato, attraverso il metodo del temperaggio, raffreddandolo in una ciotola di vetro e riportandolo alla giusta temperatura, scaldandolo pochi secondi al microonde. Preparazione delle varie camice delle uova, attraverso colatura del cioccolato sciolto in degli stampi in policarbonato precedentemente puliti con alcool alimentare per evitare che la superficie del cioccolato risulti opaca. Cristallizzazione a temperatura di circa 15°C, lasciando gli stampi girati sottosopra per far scolare bene il cioccolato in eccesso. Controllo che il cioccolato sia parzialmente cristallizzato ed abbia quindi una consistenza "plastica". Aggiunta per mezzo di sac A poche della farcitura. I vari ingredienti del ripieno, vengono miscelati e temperati a una temperatura controllata. L'olio extravergine d'oliva viene aggiunto al cioccolato della farcitura durante il processo di produzione, conferendogli un sapore unico e caratteristico. Quando tutta la farcitura ha coperto metà dello stampo, lo stesso viene messo nel tunnel frigorifero e poi una volta raffreddato, lo si apre. I gusci vengono infine, fatti combaciare attraverso il riscaldamento dei bordi su piastra.
 Per ottenere l'effetto rigato opaco, le uova sono state messe in frigorifero per 1 ora e con metodo artigianale, raschiate, a uno a uno, con una spazzola dentata. Vengono infine, preparate e confezionate manualmente.

CONFECTIONERY PRODUCT:
Transformation of cocoa beans into chocolate involves the tempering method, cooling it in a glass bowl and bringing it back to the right temperature by briefly heating it in the microwave. Portioning of the melted chocolate is done using polycarbonate molds previously cleaned with food-grade alcohol to prevent the chocolate surface from becoming dull. Filling is added using a pastry bag. The various ingredients of the filling are mixed and tempered at a controlled temperature. Extra virgin olive oil is added to the chocolate filling during the production process, giving it a unique and characteristic flavor. Once the filling has covered half of the mold, it is placed in the refrigeration tunnel and then, once cooled, opened. Using artisanal methods, each shell is delicately scratched (with a small brush) and prepared to be manually packaged one by one.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS	
Consistenza: <i>Texture</i>	Il cioccolato del guscio ha una consistenza liscia e vellutata ed al palato, offre un potente viaggio nel gusto. / <i>The chocolate shell has a smooth and velvety texture and, on the palate, offers a powerful taste journey.</i>
Colore: <i>Color</i>	Ha un colore marrone scuro tendente al nero. / <i>It has a dark brown color tending towards black.</i>
Aspetto esterno: <i>Outer Appearance</i>	Dalla forma ovale, la parte esterna del guscio è compatta e opaca. Lo stesso guscio presenta striature simili a solchi, mentre piccole imperfezioni laterali tra le giunture di accoppiamento delle due metà, denotano l'artigianalità del prodotto. / <i>Oval in shape, the outer part of the shell is compact and opaque. The shell itself has streaks resembling grooves, while small lateral imperfections between the joints of the two halves denote the craftsmanship of the product.</i>
Aspetto interno: <i>Inner Appearance</i>	Superficie concava, liscia, farcita con un ripieno al pistacchio o alla gianduia dalla consistenza morbida, oppure arricchita con una fantasia di cioccolato bianco aromatizzato con condimento all'olio extra vergine Bio al mandarino o allo zenzero. / <i>Concave, smooth surface, filled with a pistachio or gianduia filling with a soft texture, or enriched with a white chocolate fantasy flavored with organic extra virgin olive oil with mandarin or ginger seasoning.</i>
Odore: <i>The smell</i>	Caratteristica principale: spezie dolci. Nota minore: aromi di bosco. Nota particolare: corposo / <i>Main characteristic: sweet spices. Minor note: forest aromas. Special note: full-bodied.</i>
Gusto: <i>The Flavour</i>	Sapore molto equilibrato nelle note legnose e nel tocco di vaniglia. La punta amarognola, tipica del cioccolato monorigine "Araguani", offre un ricco profilo aromatico e complesse note calde (uvetta, castagne, liquirizia...) e tostate. Perfettamente equilibrato, si fonde con la dolcezza ricavata dalla presenza all'interno di una delle gustose farciture che, a scelta, si possono abbinare. L'uso del nostro olio extra vergine di oliva BIO, "82 la Pacchiana", garantisce che il prodotto sia gluten free ed aggiunge una nota fresca e fruttata. Perfetto per essere apprezzato in famiglia durante il periodo pasquale. / <i>Very balanced flavor with woody notes and a touch of vanilla. The slightly bitter tip, typical of the single-origin chocolate "Araguani," offers a rich aromatic profile and complex warm notes (raisins, chestnuts, licorice...) and roasted. Perfectly balanced, it blends with the sweetness derived from one of the delicious fillings that can be chosen. The use of our organic extra virgin olive oil, "82 la Pacchiana," guarantees that the product is gluten-free and adds a fresh and fruity note. Perfect to be enjoyed with family during the Easter period.</i>
Umidità (PH) / <i>Moisture</i>	26% ±1%
Acqua libera (AW) <i>/ Water Activity</i>	0,84 ±0,02
Grado alcolico / <i>Alcohol:</i>	0,00%
Contaminanti ambientali / <i>Environmental contaminants</i>	Assenti o entro i limiti di legge / <i>Absent or within the legal limits</i>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

**Micotossine /
Mycotoxin**

Assenti o entro i limiti di legge /
Absent or within the legal limits

IMMAGINE DEL PRODOTTO E FORMATI DISPONIBILI (Aspetto esterno)* ¹ / PRODUCT IMAGE AND PACKAGING SIZES



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



Misure Pezzo / Unit size - Lunghezza / Length in cm: 0; Larghezza / Width in cm: 6,7; Altezza / Height in cm: 10; Diametro / Diameter in cm: 0

Peso lordo del singolo pezzo (SENZA FARCITURA) (g) / Brut Weight of each unit (WHITOUT FILLING)	70
--	-----------

Peso netto del singolo pezzo (CON FARCITURA) (g) / Net Weight of each unit (WHIT FILLING)	250
--	------------

ARTICOLO A PESO FISSO. 250 kg - Prodotto soggetto a calo peso naturale / Fixed weight. Product subject to natural decline in weight.

DESTINAZIONE DI IMPIEGO / Destination and/or use of the product

PRODOTTO DOLCIARIO AD USO EDONISTICO / Confectionery product for hedonistic use.

¹ Ai sensi della Lgs n. 206/2005 che regola la materia dei contratti a distanza, cioè effettuate al di fuori dei locali commerciali, la rappresentazione grafica dei prodotti (immagini, dati tecnici e descrizioni) è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

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

Ingredienti selezionati e lavorati con cura e dal sapore unico e caratteristico.

Fave di cacao fondente monorigine "Araguani", del Venezuela. / *Selected ingredients carefully processed with a unique and distinctive flavor. Single-origin dark cocoa beans "Araguani" from Venezuela.*

Guscio di Cioccolato fondente:

Cacao 72% (min) [fave di cacao monorigine del Venezuela (72%)], Zucchero di canna 26%, Materia grassa 43% [burro di cacao] emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.

Dark Chocolate Shell:

Cocoa 72% (min) [single-origin Venezuelan cocoa beans (72%)], Cane Sugar 26%, Fat 43% [cocoa butter], Emulsifier: Sunflower Lecithin, Natural Vanilla Extract.

Allergeni: glutine, uova, latte, senape e 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 /

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

TABELLA NUTRIZIONALE PRODOTTO DOLCIARIO / CONFECTIONERY PRODUCT NUTRITIONAL FACTS	PER 100 g	Per 30 g*	RI%**
Valore energetico / Energy	579 Kcal / 2398 Kj	173 kcal - 719 kj	9 %
Grassi totali FAT	43,80 g	13,14 g	20 %
di cui saturi of which saturates	26,40 g	8 g	40 %
Carboidrati / CARBOHYDRATES	31 g	9,3 g	16 %
di cui Zuccheri of which sugars	27,30 g	8.19 g	13 %
Proteine / Proteins	8.59 g	2,5 g	
Sale / Salt	0.02 mg	0,006 mg	11 %
Fibre Alimentari / Fibers	13 g	3.9 g	3 %

* Peso porzione / *Serving Size* 80g

Numero Porzioni / *Servings per product* 10

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

Le percentuali indicate sull'etichetta delle assunzioni di riferimento derivano dai valori che sono stati determinati dalla normativa europea (Allegato XIII del regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori) Si basano su pareri scientifici dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

INGREDIENTI FARCITURA GUSCIO CIOCCOLATO / Filling Ingredients: Chocolate Shell

La straordinaria combinazione tra un cioccolato di grande personalità e una farcitura irresistibile di: pistacchio, o gianduia, o cioccolata bianca aromatizzata all'olio extra vergine di oliva Bio, crea un'esperienza pasquale indimenticabile e piena di gusto. / *The extraordinary combination of a chocolate with great personality and an irresistible filling of pistachio, gianduia, and white chocolate flavored with organic extra virgin olive oil creates an unforgettable and delicious Easter experience.*



**«02 OVOLIO
AL PISTACCHIO»**

**UOVA DI CIOCCOLATO AL CIOCCOLATO
FONDATE, 100%, PASTA AL PISTACCHIO DI
BRONTE DOP, 45%, CIOCCOLATO BIANCO, 35%,
OLIO EXTRA VERGINE BIO, 10% E GRANELLA DI
PISTACCHIO, 10%.**

Un connubio perfetto e ben equilibrato, tra le note legnose e la punta amarognola del cioccolato gran cru monorigine "Araguani" che s'incontra con la dolcezza del pistacchio macinato e tostato. / *A perfect and well-balanced combination of woody notes and the slight bitterness of single-origin "Araguani" grand cru chocolate meets the sweetness of ground and roasted pistachios.*

E-COM Piece CODE

BOX 8810

EAN CODE

644380631876

PESO/ WEIGHT/ POIDS: 8.81 oz (250 g)

INGREDIENTI FARCITURA:

Pistacchio verde di Bronte D.O.P. (45%); cacao (35%); zucchero (43%), burro di cacao (41,1%), **LATTE** intero in polvere (21,5%), olio extra vergine BIO (10%); **PISTACCHIO** granellato (100%); emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.

Può contenere tracce di frutti con guscio, proteine del latte e dell'uovo, e glutine.

VALORI NUTRIZIONALI:

Energia: 415 Kcal / 1719 Kj	Fibre:	5,75
Grassi:	34,63	Proteine: 0,1
- Di cui acidi grassi saturi	8,11	
Carboidrati:	16,08	Sale: 0,13
- Di cui zuccheri	13,35	



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO



**«02 OVOLIO
ALLA GIANDUIA»**

**UOVA DI CIOCCOLATO AL CIOCCOLATO
FONDENTE, 100%, PASTA DI NOCCIOLE PIEMONTE
IGP SCURE, 45%, CIOCCOLATO AL LATTE, 35%,
OLIO EXTRA VERGINE BIO, 10%, GRANELLA DI
NOCCIOLE, 10%.**

Un equilibrio armonico e persistente, tra la punta amarognola del cioccolato gran cru monorigine "Araguani", e la dolcezza del cioccolato al latte che avvolge l'intenso sapore di nocciole italiane. / *A harmonious and lingering balance between the slight bitterness of single-origin "Araguani" grand cru chocolate and the sweetness of milk chocolate enveloping the intense flavor of Italian hazelnuts.*

E-COM Piece CODE

BOX 8811

EAN CODE

0644380631883

PESO/ WEIGHT/ POIDS: 8.81 oz (250 g)

INGREDIENTI FARCITURA:

Pasta di nocciole selezionate (40%); cacao (30%); zucchero di canna; **LATTE** intero in polvere (20%); olio extra vergine BIO (10%); siero di **LATTE** in polvere; emulsionanti: lecitina di soia, mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma di vaniglia. **Può contenere tracce di frutti con guscio, proteine del latte e dell'uovo, e glutine.**

VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 384 Kcal / 1593 KJ	Fibre:	6,62
Grassi:	29,86	Proteine: 0,9
- Di cui acidi grassi saturi	4,4	
Carboidrati:	17,48	Sale: 0,05
- Di cui zuccheri	13,41	

**«02 OVOLIO
AL MANDARINO»**

**UOVA DI CIOCCOLATO AL CIOCCOLATO
FONDENTE, 100%, CIOCCOLATO BIANCO, 75%,
ZUCCHERO DI CANNA, 5%, CONDIMENTO
ALL'OLIO EXTRA VERGINE BIO AROMATIZZATO AL
MANDARINO, 10%, GRANELLA DI MANDORLE,
10%.**

Dal sapore amaro, dato dal cioccolato gran cru monorigine "Araguani", che si armonizza perfettamente con il dolce del cioccolato bianco e l'agrumato rinfrescante del condimento BIO al mandarino «51 l'Aromatico». / *With a bitter taste imparted by single-origin "Araguani" grand cru chocolate, which harmonizes perfectly with the sweetness of white chocolate and the refreshing citrusy notes of the organic mandarin seasoning "51 l'Aromatico."*

E-COM Piece CODE

BOX 8812

EAN CODE

0644380631890

PESO/ WEIGHT/ POIDS: 8.81 oz (250 g)

INGREDIENTI FARCITURA:

VALORI NUTRIZIONALI



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

cacao (35%); zucchero (43%), burro di cacao (41,1%), **LATTE** intero in polvere (21,5%), olio extra vergine BIO (10%); **MANDORLE**; emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia;
Può contenere tracce di frutti con guscio, proteine del latte e dell'uovo, e glutine.

Energia: 639 Kcal / 2651 Kj		Fibre:	10,3
Grassi:	50,7	Proteine:	15,2
- Di cui acidi grassi saturi	4,25		
Carboidrati:	27,1	Sale:	0,11
- Di cui zuccheri	22,1		

«02 OVOLIO ALLO ZENZERO»

UOVA DI CIOCCOLATO AL CIOCCOLATO FONDENTE, 100%, CIOCCOLATO BIANCO, 75%, ZUCCHERO DI CANNA, 5%, CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE BIO AROMATIZZATO ALLO ZENZERO, 10%, GRANELLA DI MANDORLE, 10%.

Un'esperienza gustativa dalle note energizzanti e rivitalizzanti, che si avverte quando, l'amaro del cioccolato gran cru monorigine "Araguani", si combina con il dolce del cioccolato bianco aromatizzato con il condimento di olio extra vergine BIO allo zenzero «51 l'Aromatico». / *A gustatory experience with energizing and revitalizing notes emerges when the bitterness of single-origin "Araguani" grand cru chocolate combines with the sweetness of white chocolate flavored with organic extra virgin olive oil seasoning infused with ginger, known as "51 l'Aromatico."*

E-COM Piece CODE

BOX 8813

EAN CODE

0644380631906

PESO/ WEIGHT/ POIDS: 8.81 oz (250 g)

INGREDIENTI FARCITURA:

cacao (35%); zucchero (43%), burro di cacao (41,1%), **LATTE** intero in polvere (21,5%), olio extra vergine BIO (10%); **MANDORLE**; emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia;
Può contenere tracce di frutti con guscio, proteine del latte e dell'uovo, e glutine.

VALORI NUTRIZIONALI

Energia: 639 Kcal / 2651 Kj		Fibre:	10,3
Grassi:	50,7	Proteine:	15,2
- Di cui acidi grassi saturi	4,25		
Carboidrati:	27,1	Sale:	0,11
- Di cui zuccheri	22,1		



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

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

Conta dei microrganismi vitali a 30° C / <i>Count of viable microorganisms at 30°C</i>	< 5.000	UFC / g	UNI EN ISO 4833-1:2022
Ricerca e conta di Enterobatteri / <i>Search and count of Enterobacteria</i>	< 10.000	UFC / g	UNI ISO 21528-2:2017/EC 1:2018
Conta di Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Count of coagulase-positive Staphylococci</i>	< 10.000	UFC / g	UNI EN ISO 6888-1:2021
Lieviti / Yeast	< 50 UFC	/ g	ISO 21527-I:2008
Muffe / Mould	< 50 UFC	/ g	ISO 21527-I:2008
Patogeni / Pathogenics:	nessuno / <i>none</i>		

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. 15/05/2024, 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.

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.*

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*



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

INFESTANTI E LORO RESIDUI: / <i>Infesting</i>	Assenti / <i>none</i>
CONTAMINANTI CHIMICI: / <i>Chemical contaminants</i>	Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii. / <i>The product is complies with Regulation (EC) 1881/06/CE</i>
DESTINAZIONE D'USO: / <i>Use categories:</i>	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti indicati nella tabella sopra riportata / <i>The product is intended for all consumers with exclusion of the sensitive populations to the ingredient list on the nutrition label as shown before.</i>

ALLERGENI / ALLERGENS: Allegato III bis Dir.2000/13/CE e succ.mod.	PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti <i>Present as an ingredient</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile <i>Potential cross-contamination</i>
Cereali contenenti glutine e derivati / <i>Cereals containing Gluten and product thereof</i>		
Crostacei e derivati / <i>Crustaceans and products thereof</i>		
Uova e derivati / <i>Eggs and products thereof</i>	X	
Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i>		
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>		X
Frutta a guscio e derivati / <i>Shell fruits and products thereof</i>	X	X
Soia e derivati / <i>Soy beans and products thereof</i>	X	X
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof</i>	X	
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>	*	X
Semi di sesamo e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X
Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l / <i>SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupin and products thereof</i>		
Molluschi e prodotti a base di mollusco / <i>Mollusco and products thereof</i>		

* 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. /



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

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.

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

L'azienda vista la sua adesione ai dieci principi dell'UN Global Compact dal luglio 2022 sta sviluppando una progettazione a lungo termine per la riduzione degli imballi e per l'utilizzo di materiali innovativi e completamente riciclabili. Per questo, il packaging di "02 OVOLio" è una celebrazione della **plastic free** ed è stato progettato con cura per ridurre al minimo l'impatto ambientale e massimizzare la versatilità e la praticità. / *The company, given its adherence to the ten principles of the UN Global Compact since July 2022, is developing a long-term plan for reducing packaging and using innovative and fully recyclable materials. Therefore, the packaging of "02 OVOLio" is a celebration of plastic-free and has been carefully designed to minimize environmental impact and maximize versatility and practicality.*

Imballo primario:

Al centro di tutto c'è un barattolo di acciaio, elegante e resistente, che racchiude l'uovo di cioccolato Gran Cru Monorigine Venezuela al 72%. Il materiale del contenitore è in acciaio che già per sua natura è un materiale che può essere riciclato infinite volte.

In più, dopo averlo aperto, potrà diventare un particolare oggetto di arredo e di design in cucina. Il barattolo, infatti, è dotato di un'etichetta in ceramica e potrà essere riutilizzato come contenitore per le spezie o per il caffè.

All'interno per sorreggere l'uovo trovano alloggio due coni in cartoncino progettato per essere utilizzato come imballaggio adatto al contatto diretto con alimenti. I due cartoncini sono posti uno nella parte superiore ed uno nella parte inferiore a protezione dell'uovo.

Sul coperchio poi, c'è anche una margheritina in ceramica. Questo piccolo dettaglio ha una duplice funzione: garantisce che prima dell'uso, il barattolo sia ben adeso alla scatola in cartone ma, una volta separato dalla confezione, si trasforma in un pratico magnete, comodissimo per appendere fotografie, cartoline, immagini, senza dover forare la parete. /

Primary packaging:

At the center of everything is an elegant and durable steel jar, enclosing the 72% Gran Cru Single-Origin Venezuela chocolate egg. The container material is steel, which by its nature can be recycled infinitely. Moreover, after opening it, it can become a unique kitchen décor and design object. The jar, in fact, comes with a ceramic label and can be reused as a container for spices or coffee.

Inside, to support the egg, there are two cardboard cones designed to be used as food-safe packaging. The two cardboard pieces are placed, one on the top and one on the bottom, to protect the egg.

On the lid, there is also a small ceramic daisy. This little detail serves a dual purpose: it ensures that before use, the jar is securely attached to the cardboard box, but once separated from the packaging, it becomes a practical magnet, convenient for hanging photos, postcards, images, without having to drill the wall.

Imballo secondario:

Lo scatolo di cartone infine, è realizzato in carta FSC ed è autoportante cioè privo di colle e di etichette, così da ridurre al minimo gli sprechi e l'inquinamento.

E... per il tocco finale che rende tutto ancora più speciale, lo scatolo stesso potrà essere riutilizzato. Basterà infatti, rimuovere il bastoncino in legno applicato al lato dello scatolo ed inserirlo negli appositi fori posti sulla parte superiore ed inferiore della confezione, per farlo diventare un pratico contenitore porta oggetti.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

Completano la confezione sia un nastro in raso che sorregge un biglietto circolare in cartoncino bianco, stampato a colori fronte/retro che il sigillo di garanzia stampato a colori adesivo al barattolo per mezzo di colla. /

Secondary packaging:

The cardboard box, finally, is made of FSC paper and is self-supporting, meaning it is free of glues and labels, thus minimizing waste and pollution.

And... for the final touch that makes everything even more special, the box itself can be reused. Simply remove the wooden stick applied to the side of the box and insert it into the appropriate holes on the top and bottom of the package to turn it into a practical container for small objects.

Completing the package are both a satin ribbon supporting a circular white cardboard ticket, printed in color on both sides, and a warranty seal printed in color adhered to the jar by means of glue.

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

IMBALLAGGIO PRIMARIO /PRIMARY PACKAGING:



Misure Pezzo / Unit size - Lunghezza / Length in cm: 0 Larghezza / Width in cm: 0 Diametro / Diameter in cm: 28 Ø; Altezza / Height in cm: 14

PESO IMBALLAGGIO PRIMARIO (KG) / PRIMARY PACKAGING WEIGHT (KG):

PESO NETTO del BARATTOLO SENZA TAPPO (Kg) / NET WEIGHT of STEEL JAR WITHOUT LID (Kg) 0.097

PESO NETTO del BARATTOLO CON TAPPO (Kg) / NET WEIGHT of STEEL JAR WITH LID (Kg) 0.119

PESO LORDO del BARATTOLO (Kg) (Barattolo + cono in cartone reggi uovo (x2) + prodotto + Tappo + etichetta in ceramica) (Kg) / GROSS WEIGHT of the CARTON (Jar + cardboard egg carton (x2) + product + Lid + ceramic label) 0.419



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING:



Misure Pezzo / Unit size - Profondità / Depth in cm: 4 Larghezza / Width in cm: 10 Altezza / Height in cm: 14; Diametro / Diameter in cm: 0

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

PESO NETTO del CARTONE (Kg) / NET WEIGHT of CARTON (Kg)	0,023
PESO LORDO del CARTONE (cartone + imballo primario + prodotto + bastoncino in legno) (Kg) / GROSS WEIGHT of the CARTON (cardboard + primary packaging + product + wooden stick) (Kg)	0,442

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

Pallettizzazione / Tot. cartoni per pallet: **42**; Dimensione Pallet in cm: 127,0 x 83 x 189 L x Px H - **Pallet Volume: 1,99 CBM** / Palletization / Tot. cartons per pallet: **42**; Pallet size in cm: 127.0 x 83 x 189 L x Dx H - Pallet Volume: 2.06 CBM

Imballaggio: scatola in cartone ondulato / Packing: corrugated cardboard box	42 pezzi / 12 pcs
N° STRATI / Number of layers	7
N° CARTONI x STRATO / Boxes for layer:	6
N° PEZZI x BANCALE / Pieces for Pallet	840
ALTEZZA DEL BANCALE (escluso pedana) (cm) / PALLET HEIGHT (excluding platform) (cm)	189
Misure in cm: (L x Px H) / Measurements in cm: (L x W x H)	36 x 34 x 27
PESO SINGOLA SCATOLA (KG) / WEIGHT OF SINGLE BOX (KG)	7

NORMATIVE DI RIFERIMENTO / REFERENCE STANDARDS

IN OTTEMPERANZA A: / IN COMPLIANCE WITH:	Riferimenti normative - Legal compliance
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	Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari. Gli imballaggi sono conformi al: DECRETO 6 agosto 2015, n. 195 Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del Ministro della sanità 21



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

	<p>marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale".</p> <p>Reg. 10/2011/UE costituisce una misura specifica ai sensi dell'articolo 5 del Reg. 1935/2004/CE e stabilisce norme specifiche per la fabbricazione e la commercializzazione di materiali e oggetti di materia plastica: destinati ad entrare in contatto, già a contatto ovvero di cui si prevede ragionevolmente che possano entrare in contatto con prodotti alimentari.</p> <p>Regolamento (ce) n. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE. / <i>Packaging materials comply with relevant legislation, particularly with reference to: DM 21/03/1973, DPR 777/82, Decreto 195/2015, Reg. EC 1935/2004, Reg. EC 2023/2006, Reg. EC 10/2011 (Objects and plastic materials that come into contact with food) and subsequent amendments and additions</i></p>
DIR. 89/03	Disciplina ed Etichettatura Allergeni / <i>Regulations and Labelling for Allergens</i>
OGM - GMO	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg. UE n° 1829 / 2003, 1830 / 2003 <i>The product does not contain G.M.O. The product does not require labelling regarding the Reg. UE 1829 / 2003, 1830 / 2003</i>
IRRADIAZIONI:	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 successivi aggiornamenti / <i>The product and its ingredients have not been treated with ionizing radiation in accordance with the provisions of Directive EC 1999/2, Directive EC 1999/3, and Legislative Decree 94/01 and subsequent updates.</i>
Reg. CE n. 1907/2006 (REACH) - Reg. CE n. 1272/2008 (CLP)	Non applicabile - <i>not applicable</i>

PAESE DI ORIGINE / *Country of origin*

ITALIA / ITALY

CONFORMITA' ALLA NORMATIVA VIGENTE / **COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS**

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 quali: Reg. CE 178/2002: sui principi e i requisiti generali della legislazione alimentare Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.: concernenti l'etichettatura e la pubblicità dei prodotti alimentari Reg. CE 834/2007 e successive modifiche: produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.

Gli imballi primari utilizzati per il confezionamento sono conformi alla normativa di riferimento: Decreto Min San 21.3.73 e successive modifiche: Disciplina Igienica degli Imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Dir. CE 94/62 e successive modifiche: Imballaggi e rifiuti di imballaggi Reg. CE 1935/2004: Materiali e oggetti destinati a venire a



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

contatto con gli alimenti Reg. CE 10/2011 Materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. /

*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 legislation. Furthermore, **the raw materials** and products provided to you are prepared, conditioned, and stored in compliance with current regulations such as: Regulation EC 178/2002: on the general principles and requirements of food law Regulation EU 1169/2011 and amendments: concerning the labeling and advertising of food products Regulation EC 834/2007 and subsequent amendments: organic production and labeling of organic products*

The primary packaging used for packaging complies with the reference regulations: Ministerial Decree 21.3.73 and subsequent amendments: Hygienic Discipline of Packaging, containers, utensils intended to come into contact with food substances or personal use substances. Dir. EC 94/62 and subsequent amendments: Packaging and packaging waste Regulation EC 1935/2004: Materials and objects intended to come into contact with food Regulation EC 10/2011 Plastic materials and objects intended to come into contact with food products.

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 guarantee.

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.