

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		

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 cioccolato bianco e al latte <i>White end milk chocolate dragée</i>
Descrizione - <i>Description</i>	Un'anima di cioccolato bianco avvolta da cioccolato al latte e ricoperta da un sottile strato di zucchero <i>A core of white chocolate wrapped in milk chocolate and covered by a thin layer of sugar</i>
Colorazioni disponibili - <i>Available colors</i>	<input type="checkbox"/> Bianco - White <input type="checkbox"/> Rosso - Red <input checked="" type="checkbox"/> Rosa - Pink <input type="checkbox"/> Lilla - Lillac <input type="checkbox"/> Arancio - Orange <input type="checkbox"/> Celeste/Azzurro - Blue <input type="checkbox"/> Blu - Blue <input type="checkbox"/> Verde - Green <input type="checkbox"/> Verde Tiffany - Tiffany Green <input type="checkbox"/> Giallo - Yellow <input type="checkbox"/> Caramello - Caramel <input type="checkbox"/> Marrone - Brown <input type="checkbox"/> Nero - Black <input type="checkbox"/> Oro - Gold <input type="checkbox"/> Argento - Silver
Cliente - <i>Customer</i>	Scheda Tecnica Generica <i>Generic Data Sheet</i>

INGREDIENTI – Ingredients

INGREDIENTI: cioccolato bianco (42%) (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao. Emulsionante: lecitina di soia. Aroma naturale di vaniglia), cioccolato al latte (35%) (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao. Emulsionante: lecitina di soia. Aroma naturale di vaniglia), zucchero, amido di riso, maltodestrina. Coloranti: E170, E120. Agenti di rivestimento: cera carnauba (E903), cera d'api (E901).
INGREDIENTS: white chocolate (42%) (sugar, whole milk powder, cocoa butter. Emulsifier: soy lecithin. Natural vanilla flavor), milk chocolate (35%) (sugar, whole milk powder, cocoa butter, cocoa mass. Emulsifier: soy lecithin. Natural vanilla flavor), sugar, rice starch, maltodextrin, Colours: E170, 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	No
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 L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh.</i>) 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 (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh.</i>) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</i>	A	No
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

Valori nutrizionali medi per/ <i>Average nutritional values for</i> <i>100g</i>	Energia/Energy	500 kcal – 2093 kJ
	Grassi/Fat	23 g
	Di cui acidi grassi saturi/ <i>Of which saturates</i>	14 g
	Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	68 g
	Di cui zuccheri/ <i>Of which sugars</i>	67 g
	Proteine/ <i>Protein</i>	5,1 g
	Sale/Sal	0,01 g

Dati legali del cioccolato (dir. 2000/36/CE) <i>Legal data chocolate</i> (dir. 2000/36/CE)	Materia secca cacao sgrassato: 3,1% nel cioccolato al latte <i>Dried substance degreased cacao: 3,1% in milk chocolate</i>
	Sostanza secca di cacao: 22,3% nel cioccolato bianco; 27% nel cioccolato al latte <i>Dried substance of cacao: 22,3 % in white chocolate; 27% in milk chocolate</i>
	Sostanza secca del latte: 26,5% nel cioccolato bianco; 21% nel cioccolato al latte <i>Dried substance of milk: 26,5 % in white chocolate; 21% in milk chocolate</i>
	Materia grassa del latte: 7,3% nel cioccolato bianco; 6% nel cioccolato al latte <i>Fat substance of milk: 7,3 % in white chocolate; 6% in milk chocolate</i>

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE - Features sanitary

Sicurezza Alimentare - Food Security	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/absent	Listeria	Assente/absent in 25 g
	Ocratossine - <i>Ochratoxins</i>	Assenti/absent	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
	CBT - <i>Total bacterial count</i>	< 5000 ufc/g	<i>Salmonella</i>	Assente/absent in 25 g
	Lieviti e Muffe - <i>Yeast and Molds</i>	< 100 ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	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>
-------------------	--