

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@confettiprisco.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 fondente, bianco e al latte <i>Dark, white end milk chocolate dragée</i>
Descrizione - <i>Description</i>	Un'anima di cioccolato fondente avvolta da un primo strato di cioccolato bianco e da un secondo strato di cioccolato al latte, ricoperta da un sottile strato di zucchero. <i>A core of dark chocolate wrapped in a first layer of white chocolate and a second layer of milk chocolate, covered by a thin layer of sugar.</i>
Colorazioni disponibili - <i>Available colors</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Bianco - <i>White</i> <input type="checkbox"/> Rosso - <i>Red</i> <input type="checkbox"/> Rosa - <i>Pink</i> <input type="checkbox"/> Lilla - <i>Lilac</i> <input type="checkbox"/> Arancio - <i>Orange</i> <input type="checkbox"/> Celeste/Azzurro - <i>Blue</i> <input type="checkbox"/> Blu - <i>Blue</i> <input type="checkbox"/> Verde - <i>Green</i> <input type="checkbox"/> Verde Tiffany <input type="checkbox"/> Tiffany Green <input 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 Technical Data Sheet</i>

INGREDIENTI – Ingredients

INGREDIENTI: Cioccolato Fondente (25%) (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao. Emulsionante: Lecitina di **soia**. Aromi), Cioccolato Bianco (25%) (Zucchero, **Latte** intero in polvere; Burro di cacao; Emulsionante: lecitina di **soia**. Aroma naturale di vaniglia), Cioccolato al latte (25%) (Zucchero, **Latte** intero in polvere, Burro di cacao, Pasta di cacao. Emulsionante: lecitina di **soia**. Aroma naturale di vaniglia), Zucchero, Maltodestrina, Colorante E171. Agenti di rivestimento: Cera Carnauba (E903), Cera d'api (E901).

INGREDIENTS: *Dark Chocolate (25%) (Sugar, cocoa mass, cocoa butter. Emulsifier: soy lecithin. Aromas), White Chocolate (25%) (sugar, whole milk powered, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin. aroma natural vanilla), Milk chocolate (25%) (Sugar, whole milk powered, cocoa butter, cocoa mass. Emulsifier: soy lecithin. Aroma natural vanilla), Sugar, Maltodextrin, Colouring E171. Coating 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</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>	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 24 months from manufacturing date - Date of minimum durability
Metodo di conservazione Storage modality	Conservare in luogo fresco ed asciutto tra 10 e 20°C. Teme le alte e le basse temperature e l'umidità. Store in a cool, dry place between 10 and 20 °C. It fears the high and low temperatures and humidity
Temperatura di trasporto Transport temperature	Da 10°C a 20°C From 10°C to 20°C

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Nutrition declaration

Sostanze nutritive (per 100g) Nutrients referred (per 100g)	Valore energetico/Calories	2093 kJ - 500 kcal
	Grassi/Fat	22,6 g
	Acidi grassi saturi/Saturated fatty acids	13,8 g
	Carboidrati/Carbohydrate	68,2 g
	Zuccheri/Sugars	67,8 g
	Proteine/Protein	5,1 g
	Sale/Sal	0,01 g

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

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. 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.			
	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. The Company shall implement a quality assurance system under EC Reg. 852/04 and subsequent amendments
-------	---

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti - Materials and objects in contact with food	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. 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.
--	---

Irradiazioni - Irradiation	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. 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
----------------------------	---

OGM - GMOs	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. 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.
------------	---