**DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO: PASTA DI MANDORLA AL PISTACCHIO**

**PRODUCT SALE NAME: PISTACHIO ALMOND PASTE**

|  |
| --- |
| **pastapistacchio_tagliata.JPG** |

|  |
| --- |
| INGREDIENTI / INGREDIENTS |
| **Mandorla (30%),** pasta pura di **Pistacchio (10%)**, zucchero, albume d’**uovo**, miele. Aromi: vaniglia. |
| **Almond (30%),** pure **Pistachio** paste **(10%)**, sugar, **egg** white, honey. Aromas: vanilla. |

|  |  |
| --- | --- |
| **ALLERGENI/ ALLERGENS** | **Presente /**  **Present** |
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof |  |
| Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof |  |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof | SI / YES |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof |  |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof |  |
| Soia e derivati / Soybeans and products thereof |  |
| Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) |  |
| Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof | SI / YES |
| Sedano e derivati /Celery and products thereof |  |
| Senape e derivati / Mustard and product thereof |  |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof |  |
| Residuo in SO2 > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO2 more than 10 mg/Kg or 10 mg/l |  |
| Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupin and products thereof |  |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof |  |

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

\*Prodotto in un laboratorio che utilizza: Cereali contenenti glutine, Uova e derivati, Latte e derivati, Frutta a guscio e derivati / Produced in a laboratory that uses: Cereals containing gluten, Eggs and derivatives, Milk and derivatives, Nuts and derivatives

**REQUISITI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES**

I valori nutrizionali sono calcolati sulla base di dati analitici e delle tabelle di composizione degli alimenti INRAN.

Nutritional values are calcuIated on analytical results and official food components values by INRAN.

|  |  |
| --- | --- |
| **Valori medi / Typical values** | **100 g** |
| Valore energetico / Energy Values | 469 KJ |
| 1962 Kcal |
| Grassi / Fat | 32 g |
| di cui acidi grassi saturi **/** of which saturates | 3,9 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 38 g |
| di cui zuccheri / of which sugars | 24 g |
| Proteine / Protein | 15 g |
| Sale / Salt | 0,03 g |

**INFORMAZIONI TECNICHE / TECHNICAL INFORMATION**

|  |
| --- |
| **Peso medio prodotto finito / Average finished weight:** 40g / 1,40 oz |
| **Data di scadenza / Shelf life:** 60 giorni dalla data di produzione. / 60 days from the production date. |
| **Temperatura di conservazione / Storage temperature:** Temperatura ambiente. In luogo fresco ed asciutto. / Room temperature. Store in a cool and dry place. |
| **Modalità di consumo / Consumption instructions:** Generalmente tal quale. / Generally as such. |
| **Caratteristiche organolettiche / Organoleptic parameters:** Colore predominante verde, sapore predominante di pistacchio, odore predominante di pistacchio senza odori estranei. Croccante fuori morbida dentro / Predominant green color, predominant taste of pistachio, predominant smell of pistachio without extraneous odors. Crunchy outside soft inside. |
| **Ingredienti OGM / GMO materials:** Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia. / This product does not contain GMO ingredients and complies with the European GMO legislation. |

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION**

|  |
| --- |
| Pasta di mandorla al pistacchio. Realizzata solo con ingredienti naturali e genuini. Solo mandorle e pistacchi selezionati e miele di alta qualità. Nessuna aggiunta di coloranti. |
| Pistachio almond paste. Made only with natural and genuine ingredients. Only selected almonds and pistachios and high quality honey. No addition of dyes. |

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Peso/weight (g) | Dimensioni / Dimension s (mm) |
| Imballo primario /  Primary pack | Confezionate singolarmente in plastica per alimenti trasparante /  Individually packaged in transparent plastic for food | 4g | 4 x 4 cm |

**REQUISITI QUALITATIVI GENERALI / GENERAL QUALITY ASPECTS**

|  |
| --- |
| * E’ garantita l’applicazione di GMP in produzione e il rispetto delle normative vigenti * E’ garantito l’applicazione di un piano di autocontrollo secondo il sistema H.a.c.c.p. * E’ garantito un sistema di tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti * E’ garantito l’impiego di MOCA (Materiali a contatto con alimenti) idonei all’uso alimentare |
| * The application of GMP in production and compliance with current regulations is guaranteed * The application of a self-control plan according to the H.a.c.c.p. system is guaranteed * A system of traceability and traceability of raw materials and finished products is guaranteed * The use of MOCA (materials in contact with food) suitable for food use is guaranteed |

**RIFERIMENTO LEGISLATIVI / LEGISLATIVE REFERENCE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Regolamento CEE/ EU Regulation  n° 852/2004 | Igiene dei prodotti alimentari | Food hygiene |
| Regolamento CEE/ EU Regulation  n° 178/2002 | Principi e requisiti generali della  Legislazione alimentare / Rintracciabilità alimentare | General principles and requirements  of food law / Food traceability |
| Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1935/2004 | Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a  contatto con i prodotti alimentari. | Regulation on materials and articles intended to come into contact with  food |
| Regolamento CEE/ EU Regulation n° 1169/2011 | Etichettatura prodotti - informazioni fornite al consumatore | Products labelling - information provided to consumers |