

INFORMAZIONI COMMERCIALI DI PRODOTTO/ PRODUCT INFORMATION**AZIENDA****CANNOLIFICIO MONGIBELLO srl S.P. 4/II Belpasso-Nicolesi, 21 95032 Belpasso (CT)**

DESCRIZIONE PRODOTTO (come da fatturazione)

TARTELLETTE MIGNON g 300

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo "00"; zucchero; margarina vegetale [oli vegetali completamente raffinati (palma), acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (E 471), lecitina, conservante: sorbato di potassio (E202), regolatore d'acidità: acido citrico (E 330), aroma, colore: beta carotene]; **burro**; **uova** intere pastorizzate; sale; aromi.
Può contenere frutta secca a guscio (mandorle, pistacchi, noci e nocciole); sesamo; senape.

INGREDIENTS

Soft **wheat** flour type "00"; sugar; vegetable margarine [full refined vegetable oils (palm), water, salt, emulsifier: mono & diglycerides of fatty acids (E 471), lecithin, preservative: potassium sorbate (E202), acidifier: citric acid (E330), flavour, color: beta carotene]; **butter**; pasteurized whole **eggs**; salt; flavourings.
May contain nuts (almonds, pistachios, walnuts and hazelnuts); sesame; mustard.

CODICE EAN/ CODE EAN

8 007872 030052

TIPO CONFEZIONE /PACKAGING

vaschetta in PET/ PET TRAYDIMENSIONI DELLA CONFEZIONE
SIZE OF PACKAGEH (cm) **6** L (cm) **23** P (cm) **13**

CONTENUTO IN PZ. / NUMBER OF PIECES

pz. 24 circa / about

CODICE AZIENDALE / CODE ARTICLE

87

SCADENZA / SHELF-LIFE

9 mesi dalla data di produzione**9 months from production date****CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS**

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO- BAKED CONFECTIONARY PRODUCT

COLORE CHIARO- CROCCANTEZZA TIPICA DEL PRODOTTO- SAPORE DOLCE

GOLDEN COLOR – CRISP TYPICAL OF THE PRODUCT – SWEET TASTE

IMBALLI/ PACKAGING

TIPO IMBALLO / TYPE OF PACKING

Cartone R2 / BOX (R 2)

REV.02 21/02/24

DIMENSIONE CARTONE /SIZE OF BOX H (cm) 19,5 L (cm) 39 P (cm) 25

CONFEZIONE PER CARTONE / NUMBER FOR BOX 12

PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZING

TIPO PALLET / INFO PALLET **Europallet – 80 x 120**

STRUTTURA PALLET n. strati / BOXES FOR LAYER **9 colli x strato – 6 strati x pallet**

ALTEZZA PALLET(escluso la pedana)/ PALLET HEIGHT (PALLET EXCLUDED) **metri 1.17**

DATI DI NATURA FISCALE/ TAX INFO

ALIQUOTA I.V.A. (ONLY FOR ITALY) **10%**

CONTROLLI QUALITA' EFFETTUATI / QUALITY CHECKS

- Applicazione del sistema HACCP sull'intero processo di produzione e analisi su prodotto finito.
- Application of HACCP on the whole process of production and analysis on the finished product.
- Sistema di gestione per la sicurezza alimentare conforme alla norma UNI EN ISO 22000:2018 e FSSC 22000
- Food safety management system UNI EN ISO 22000:2018 e FSSC 22000

SCADENZA / SHELF-LIFE

- 9 mesi
- 9 months

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / CONSERVATION

- Tenere in luogo asciutto e lontano da fonti di calore
- Keep in a cool and dry place far by heat

UNITA' DI VENDITA' / UNIT FOR SALE

- Prodotto in confezione da 300 g. / Packaged product of 300 g.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / MODE OF PACKAGING

- Imballaggio Primario: vaschetta in PRT all'interno del cartone. / Primary packaging: PET tray inside the box

ETICHETTATURA / LABELING

- Etichetta adesiva riportante le indicazioni previste dal Regolamento (UE) n.1169/2011 nonché data di confezionamento e scadenza.
- Sticker with the information provided by Regulation (EU) n.1169/2011 as well as packaging and expiry.

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO / INFORMATION ON LOT

- Identificato con un numero che indica la progressione della produzione giornaliera seguita dalla data di scadenza espressa in gg/mm/aa
- Identified with a number indicating the progression of daily production followed by the date of expiry in day/month/ year

REV.02 21/02/24

Dichiarazione nutrizionale (VALORI MEDI) per 100 g di prodotto

Nutritional declaration (AVERAGE VALUES) for 100 g of product

Valore Energetico-Energy Value	KJ 1935 Kcal 460
Grassi- Fats	g 17
di cui acidi grassi saturi- of which saturates	g 10
Carboidrati-Carbohydrates	g 69
di cui zuccheri- of which sugars	g 6,9
Proteine- Proteins	g 7,1
Fibre Alimentari- Food Fibre	g 1,5
Sale-Salt	g 0,12