

| |
|--|
| INFORMAZIONI COMMERCIALI DI PRODOTTO/ PRODUCT INFORMATION |
|--|

AZIENDA

CANNOLIFICIO MONGIBELLO srl S.P. 4/II BELPASSO-NICOLOSI, 21 95032 BELPASSO (CT)

DESCRIZIONE PRODOTTO (come da fatturazione)
INGREDIENTI

LINGUE DI GATTO SFUSE

Farina di **grano** tenero tipo "00"; zucchero: **albume d'uovo** pastorizzato; 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**; sale; aroma.
Può contenere frutta secca a guscio (mandorle, pistacchi, noci e nocciole), sesamo, senape.

INGREDIENTS

Soft **wheat** flour type "00", sugar, pasteurized **egg whites**, 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**, salt, flavouring.
May contain nuts (almonds pistachios, walnuts and hazelnuts), sesame, mustard.

CODICE EAN / CODE EAN

//////////

TIPO CONFEZIONE /PACKAGING

Prodotto sfuso in sacchetto di polietilene
Bulk in a polyethylene bag inside the box

CODICE AZIENDALE / CODE ARTICLE

34

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 (R 1) / BOX (R 1)

DIMENSIONE CARTONE /SIZE OF BOX

H (cm) **13** L (cm) **39** P (cm) **26**

REV.02 21/02/24

PESO NETTO / NET WEIGHT

KG. 2,3

PALLETIZZAZIONE / PALLETIZING

TIPO PALLET / INFO PALLET

Europallet – 80 x 120

STRUTTURA PALLET n. strati / BOXES FOR LAYER

9 colli x strato – 12 strati x pallet

ALTEZZA PALLET (escluso la pedana) / PALLET HEIGHT (PALLET EXCLUDED)

1,56 metri

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 cartoni da 2,3kg. (peso netto) /Product in box of 2,3 kg. (net weight)

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / MODE OF PACKAGING

- Imballaggio Primario: sacchetto di polietilene all'interno del cartone / Primary packaging: polyethylene bag 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

Dichiarazione nutrizionale (VALORI MEDI) per 100 g di prodotto
Nutritional declaration (AVERAGE VALUES) for 100 g of product

| | | | | |
|--|----|-------|------|-----|
| Valore Energetico-Energy Value | KJ | 516 | Kcal | 158 |
| Grassi- Fats-Lipides | g | 26,5 | | |
| di cui acidi grassi saturi- of which saturates | g | 13,8 | | |
| Carboidrati-Carbohydrates | g | 59,7 | | |
| di cui zuccheri- of which sugars | g | 27,30 | | |
| Proteine- Proteins | g | 7,8 | | |
| Fibre Alimentari- Food Fibre | g | 3,7 | | |
| Sale-Salt | g | 0,28 | | |