



# Scheda Tecnica / Ficha Tecnica

Data di emissione / Fecha de emisión: 28/09/2021

Data revisione / Fecha de revisión: 22/09/2023

Numero di revisione / Numero de revisión: 5

Lotto / Lote: L148W

## • Anagrafica generale / Datos generales

**Codice prodotto / Código producto** 78254  
**Descrizione / Descripción** COCCINELLA CCBCO (2MOD) - MARIQUITA DE CHOCO BCO (2MOD)  
**Codice a barre / Código a barras** 8019447442771  
**Scadenza / Vida del producto:** 24 (mesi - meses)  
**Pezzi / Piezas** 100  
**Confezionamento / Embalaje**

Etichettatura ambientale / Etiquetado medioambiental	Peso / Peso	Perc. Mat. Vergine / Porcentaje de material virgen
SCATOLA PAP 20 CARTA	0,0800	N/D
CUSCINO PAP 22 CARTA	0,0440	N/D
CARTONE PAP 20 CARTA	0,0349	N/D
INVOLUCRO LDPE 4 PLASTICA	0,0031	N/D
BLISTER 7 PLASTICA	0,0370	N/D
BLISTER 7 PLÁSTICO	0,0370	N/D
ENVOLTURA LDPE 4 PLÁSTICO	0,0031	N/D
CARTÓN PAP 20 PAPEL	0,0349	N/D
ALMOHADILLA PAP 22 PAPEL	0,0440	N/D
CAJA PAP 20 PAPEL	0,0800	N/D

## • Specifiche prodotto / Características del producto

**Denominazione legale di vendita / Denominación de venta legal** Decorazione in cioccolato bianco - Decoración de chocolate blanco

**Ingredienti / Ingredientes:**  
cioccolato bianco 95% (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), altri additivi\*, coloranti\*\*.  
chocolate blanco (95%) (azúcar - manteca de cacao - LECHE en polvo - emulsionante: lecitina de SOJA - aroma natural vainillina), other additives\*, colours\*\*.

**\*\*Colori / colores:** E120, E172 - E120, E172

**\*Altri additivi / otros aditivos:** emulsionanti: E470b, E473, addensante: E1442 - emulsifiers: E470b, E473, thickener: E1442

**Presenza di allergeni in tracce / Puede contener trazas de** Frutta a guscio - Frutos de cáscara



# Scheda Tecnica / Ficha Tecnica

Data di emissione / Fecha de emisión: 28/09/2021

Data revisione / Fecha de revisión: 22/09/2023

Numero di revisione / Numero de revisión: 5

Lotto / Lote: L148W

## • Dichiarazione allergeni/ Declaración Alérgenos

	<b>Presenza assenza Presencia Ausencia</b>	<b>Commenti Notas</b>
Cereali contenenti glutine - Cereales con contenido de gluten	Assente/Ausente	
Latte - Leche	Presente/Presente	
Uova - Huevos	Assente/Ausente	
Soia - soja	Presente/Presente	
Arachidi - cacahuètes	Assente/Ausente	
Frutta a guscio - Frutos de cáscara	Presente come contaminante/ Presente como contaminante	Nocciole, mandorle, pistacchi/hazelnuts, almonds, pistachio
Sedano - Apio	Assente/Ausente	
Senape - Mostaza	Assente/Ausente	
Semi di sesamo - Granos de sésamo	Assente/Ausente	
Solfiti - Sulfitos	Assente/Ausente	
Crostacei - Crustáceos	Assente/Ausente	
Pesce - Pescado	Assente/Ausente	
Lupino - Altramuces	Assente/Ausente	
Molluschi - Moluscos	Assente/Ausente	

Presente/Presente: allergene presente come ingrediente/alérgeno presente come contaminante

Assente/Ausente: allergene non presente/Alérgeno no presente

Presente come contaminante/Presente como contaminante: allergene presente come contaminazione incrociata (CC) / alérgeno presente como contaminación cruzada (CC)

## • Valori microbiologici / Valores Microbiológicos

<b>Parametro analitico Parámetro analítico</b>	<b>Metodo Método</b>	<b>Unità di misura Unidad de medida</b>	<b>Valore Valor</b>
Conta Batterica Totale / CBT	ISO 4833-1:2013	UFC/g	30.000
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2004	UFC/g	100
E.Coli	ISO 16649-2:2001	UFC/g	100
Staphylococco coag.+ / Staphylococchi coag. +	UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	50
Lieviti-Muffe / Levaduras y mohos	ISO 21257-2:2008	UFC/g	1.000
Listeria Monocytogenes	ISO 11290-1:1996 Amd. 1:2004		Assente-Ausente/25g
Salmonella	ISO 6579:2002/Cor.1:2004 Ecl.p.to 9.5.6		Assente-Ausente/25g

Responsabile Assicurazione Qualità  
Quality Assurance Manager

Simone Galli



# Scheda Tecnica / Ficha Tecnica

Data di emissione / Fecha de emisión: 28/09/2021

Data revisione / Fecha de revisión: 22/09/2023

Numero di revisione / Numero de revisión: 5

Lotto / Lote: L148W

## • Informazioni nutrizionali / Informaciones nutricionales

PROPRIETA' NUTRIZIONALI / INFORMACIÓN NUTRICIONAL  Valori medi per 100 g di prodotto / Valores medios por 100 g di producto	U.M.	VALORE VALOR
Valore Energetico - Valor Energético	(kJ/kcal)	2.430/580
Grassi - Grasas	(g)	38,40
di cui grassi saturi - de las cuales saturadas	(g)	22,90
Carboidrati - Hidratos De Carbono	(g)	52,90
di cui zuccheri - de los cuales, azúcares	(g)	52,90
Proteine - Proteínas	(g)	6,40
Sale - Sal	(g)	0,00

Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Valores estimados basados sobre el valor nutricional de cada materia prima

## • Condizioni di conservazione / Condiciones de la conservación

Parametri ottimali di conservazione: +15/+18°C e tasso di umidità compreso tra 40-50% - Parámetros de conservación adecuados: +15/+18°C con un porcentaje de humedad entre 40-50%

## • Dichiarazioni / Declaraciones

Le caratteristiche sensoriali del prodotto potrebbero subire naturali modifiche nel tempo. Resta garantita la sicurezza del prodotto durante tutta la sua vita utile. / Las características sensoriales del producto pueden sufrir variaciones con el tiempo. A pesar de ello, queda garantizada la seguridad del producto hasta la caducidad del mismo.

### Dichiarazione esenzione glutine / Declaración Sin Gluten

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. 1 La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo.

1 Art. 3.2 È ammessa la menzione "senza glutine" se il contenuto di glutine è inferiore a 20mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale. / El producto es exento de gluten, conforme al Reglamento (CE) n° 41/2009 de 20/01/2009 sobre la composición y etiquetado de productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al glutine. La materia prima es por naturaleza desprovista de prolaminas responsables de la enfermedad celíaca y excluye cualquier contaminación cruzada de los granos que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos a base de cereales que contienen gluten en el proceso de producción.

### Dichiarazione HACCP / Declaración HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. / Este producto se fabrica de acuerdo con los requisitos del Reglamento (CE) 852/2004 sobre higiene de los alimentos. Para garantizar el cumplimiento de los requisitos legales, todos los procesos de producción se someten periódicamente a un estudio de acuerdo a los principios del método HACCP.

### Rintracciabilità/Trazabilidad

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Conforme al Reglamento CE 178/2002 sobre trazabilidad de los alimentos.

Responsabile Assicurazione Qualità  
Quality Assurance Manager

Simone Galli



# Scheda Tecnica / Ficha Tecnica

**Data di emissione / Fecha de emisión:** 28/09/2021

**Data revisione / Fecha de revisión:** 22/09/2023

**Numero di revisione / Numero de revisión:** 5

**Lotto / Lote:** L148W

## **Dichiarazione OGM / Declaración OGM**

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo attualmente o che Vi forniremo in futuro sono conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). / En base a las declaraciones y la documentación de los proveedores de materias primas, nuestros los productos ahora in en futuro cumplen con el N° Reglamentos CE 1829/2003 - 1830/2003 del 22/09/2003 relativos a los alimentos modificados genéticamente (trazabilidad y etiquetado).

## **Dichiarazione contaminanti / Declaración contaminantes**

Il prodotto è fabbricato in accordo al Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione del 25 aprile 2023 sui tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e successive modifiche. / El producto cumple el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los niveles máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus modificaciones posteriores.

## **Dichiarazione radiazioni ionizzanti / Declaración de radiaciones ionizantes**

Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. / El producto en cuestión no está sujeto a un tratamiento con radiación ionizante. Si la situación actual cambiará, nosotros le informaremos en conformidad con los requisitos legales.

## **Dichiarazione pesticidi / Declaración plaguicidas**

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di pesticidi. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. / El producto en cuestión es conforme con la legislación vigente en materia de plaguicidas. Si la situación actual cambiará, nosotros le informaremos en conformidad con los requisitos legales.

## **Dichiarazione additivi alimentari-aromi alimentari/ Declaración aditivos y aromas alimentarios**

Il prodotto in oggetto è conforme ai Regolamenti CE N.1333/2008, 1129/2011, 232/2012 , 1334/2008 e successive modifiche. / El producto en cuestión es conforme con el Reglamento CE N.1333/2008, 1129/2011, 232/2012 y 1334/2008 y posterior actualizaciones y cambios.

## **Dichiarazione materiali di imballaggio / Declaración material de embalaje**

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. / Los embalajes que utilizamos para el envasado de nuestros productos son conformes a la legislación comunitaria Reglamento CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 y 10/2011 y el Decreto Ministerial 21/03/1973 y 777/82 DPR y posterior actualizaciones y cambios.