



Scheda Tecnica / Fiche technique

Data di emissione / Date émission: 03/05/2022

Data revisione / Date révision: 13/03/2025

Numero di revisione / Numéro révision: 2

• Anagrafica generale / Informations générales

Codice prodotto / Code produit 78426
Descrizione / Désignation SFERE 3D D2,8 CCFOND-LATTE-CCBCO ASS. - SPHERES 3D CH.NOIR-LAIT-BLANC ASSORTIES
Codice a barre / Code barre 8019447465510
Scadenza / DLUO: 24 (mesi - mois)
Pezzi / Pièces 96
Confezionamento / Emballage

Etichettatura ambientale / Étiquetage environnemental	Peso / Poids	Perc. Mat. Vergine / Pourcentage de matière vierge
SCATOLA PAP 20 CARTA	0,1200 kg	N/D
CUSCINO PAP 22 CARTA	0,0162 kg	N/D
CARTONE PAP 20 CARTA	0,0698 kg	N/D
INVOLUCRO LDPE 4 PLASTICA	0,0034 kg	N/D
BLISTER 7 PLASTICA	0,1110 kg	N/D
BLISTER 7 PLASTIQUE	0,1110 kg	N/D
ENVELOPPE LDPE 4 PLASTIQUE	0,0034 kg	N/D
CARTON PAP 20 PAPIER	0,0698 kg	N/D
COUSSINET DE CALAGE PAP 22 PAPIER	0,0162 kg	N/D
BOÎTE PAP 20 PAPIER	0,1200 kg	N/D

• Specifiche prodotto / Spécifications produit

Denominazione legale di vendita / Dénomination de vente Decorazione in cioccolato, in cioccolato al latte e bianco - Décoration en chocolat, en chocolat au lait et blanc

Ingredienti / Liste des ingrédients: cioccolato fondente 33% (pasta di cacao - zucchero - burro di cacao - emulsionante: lecitina di SOIA - estratto di vaniglia. Cacao:48% min), cioccolato al latte 33% (zucchero - burro di cacao - LATTE intero in polvere - pasta di cacao - emulsionante: lecitina di SOIA - aroma naturale vaniglia. Cacao:33,6% min) cioccolato bianco 33% (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia).

chocolat fondant (33%) (pâte de cacao - sucre - beurre de cacao - emulsifiant: lécithine de SOJA - extrait de vanille.Cacao:48%min.), chocolat au lait 33% (sucre - beurre de cacao - LAIT entier en poudre - pâte de cacao - emulsifiant: lécithine de SOJA - arôme naturel vanilline. Cacao: 33,6% min.) chocolat blanc (33%) (sucre - beurre de cacao - LAIT en poudre - emulsifiant: lécithine de SOJA - arôme naturel vanilline).

Presenza di allergeni in tracce / Peut contenir traces de Arachidi - cacahuète, Frutta a guscio - Fruits à coque



Scheda Tecnica / Fiche technique

Data di emissione / Date émission: 03/05/2022

Data revisione / Date révision: 13/03/2025

Numero di revisione / Numéro révision: 2

• Dichiarazione allergeni / Déclaration allergènes

	Presenza assenza Présent absent	Commenti Notes
Cereali contenenti glutine - Céréales contenant gluten	Assente/Absent	
Latte - Lait	Presente/Présent	
Uova - œufs	Assente/Absent	
Soia - soja	Presente/Présent	
Arachidi - cacahuète	Presente come contaminante / Présent comme contaminant	
Frutta a guscio - Fruits à coque	Presente come contaminante / Présent comme contaminant	mandorle-pistacchio-nocci ole/almonds-pistachio-haz elnuts
Sedano - Céleri	Assente/Absent	
Senape - Moutarde	Assente/Absent	
Semi di sesamo - Graines de sésame	Assente/Absent	
Solfiti - Sulfites	Assente/Absent	
Crostacei - Crustacés	Assente/Absent	
Pesce - Poissons	Assente/Absent	
Lupino - Lupin	Assente/Absent	
Molluschi - Mollusques	Assente/Absent	
Altra frutta a guscio - Autres fruits à coque	Assente/Absent	

Presente/Présent: allergene presente come ingrediente / Allergène présent comme ingrédient

Assente/Absent: allergene non presente / Allergène non présent

Presente come contaminante/Présent comme contaminant: allergene presente come contaminazione incrociata (CC) / Allergène présent seulement comme contamination croisée (CC)

• Valori microbiologici / Valeurs microbiologiques

Parametro analitico Paramètre analytique	Metodo Méthode	Unità di misura Unité de mesure	Valore Valeur
Conta Batterica Totale / Teneur totale en germes	ISO 4833-1:2013	UFC/g	10.000
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2:2004	UFC/g	10
E.Coli	ISO 16649-2:2001	UFC/g	10
Staphylococco coag.+ / Staphylococci coag. +	UNI EN ISO 6888-1:2004	UFC/g	10
Lieviti-Muffe / Levures et moisissures	ISO 21257-2:2008	UFC/g	1.000
Listeria Monocytogenes	ISO 11290-1:1996 Amd. 1:2004		Assente-Absent /25g
Salmonella / Salmonelle	ISO 6579:2002/Cor.1:2004 Ecl.p.to 9.5.6		Assente-Absent /25g

• Informazioni nutrizionali / Informations nutritionnelles

Responsabile Assicurazione Qualità
Quality Assurance Manager

Camilla Bollini



Scheda Tecnica / Fiche technique

Data di emissione / Date émission: 03/05/2022

Data revisione / Date révision: 13/03/2025

Numero di revisione / Numéro révision: 2

PROPRIETA' NUTRIZIONALI / INFORMATIONS NUTRITIONNELLES Valori medi per 100 g di prodotto / Valeurs moyennes pour 100 g de produit	U.M.	VALORE VALEUR
Valore Energetico - Énergie	(kJ/kcal)	2.393/572
Grassi - Graisses	(g)	38,20
di cui grassi saturi - dont acides gras saturés	(g)	23,20
Carboidrati - Glucides	(g)	49,10
di cui zuccheri - dont sucres	(g)	46,80
Proteine - Protéines	(g)	6,80
Sale - Sel	(g)	0,07

Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Valeurs estimées sur la base de la valeur nutritionnelle de chaque matière première

• Condizioni di conservazione / Conditions de stockage

Parametri ottimali di conservazione: +15/+18°C e tasso di umidità compreso tra 40-50% - Paramètres optimaux de conservation : +15/+18°C et niveau d'humidité compris entre 40-50%

• Dichiarazioni / Déclarations

Le caratteristiche sensoriali del prodotto potrebbero subire naturali modifiche nel tempo. Resta garantita la sicurezza del prodotto durante tutta la sua vita utile. / Les caractéristiques sensorielles du produit pourraient être susceptibles à des variations naturelles dans le temps. Pourtant la sécurité du produit est garantie pendant toute sa durée de conservation.

Dichiarazione esenzione glutine / Déclaration Gluten-free

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. / Le produit en objet est gluten-free selon le Règlement (CE) N. 41/2009 du 20/01/2009 à propos de la composition et étiquetage des produits alimentaires et apte pour personnes intolérantes au gluten. Le matériel est pour sa nature sans prolamines, responsables de hypersensibilité au gluten. Toute contamination croisée avec céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur souches) et les produits est donc interdite dans le processus de production. 1 Art 3.2 Ils peuvent porter l'indication "gluten-free" si le contenu en gluten ne dépasse pas 20mg/kg dans le produit tel qu'il est vendu au consommateur final.

Dichiarazione HACCP / Déclaration 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. / Le produit est fabriqué conformément aux exigences du Règlement (EC) 852/2004 sur l'hygiène alimentaire. Pour assurer la conformité aux exigences législatives, tous les processus de production subissent une étude HACCP.

Rintracciabilità / Traçabilité

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Respect du Règlement EC 178/2002 sur la traçabilité des produits alimentaires.

Dichiarazione OGM / Déclaration 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). / Nous confirmons que le produit en objet ne dérive pas de matières premières génétiquement modifiées. Il n'est utilisé aucun additif ou adjuvant de fabrication, qui pourrait résulter par OGM.



Scheda Tecnica / Fiche technique

Data di emissione / Date émission: 03/05/2022

Data revisione / Date révision: 13/03/2025

Numero di revisione / Numéro révision: 2

Dichiarazione contaminanti / Déclaration sur les contaminants

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. / Le produit est conforme au règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 portant sur les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et ses modifications ultérieures.

Dichiarazione radiazioni ionizzanti / Déclaration sur les rayonnements ionisants

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. / Nous confirmons que le produit en objet n a pas été traité avec énergie à radiation ionisante. Si la situation actuelle devait changer, nous vous informerons conformément aux exigences légales.

Dichiarazione pesticidi / Déclaration sur les pesticides

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. / Nous confirmons que le produit en objet est fabriqué conformément à la Réglementation Européenne concernant les pesticides. Si la situation actuelle devait changer, nous vous informerons conformément aux exigences légales.

Dichiarazione additivi alimentari-aromi alimentari/Statement food additives-food flavorings.

Il prodotto in oggetto è conforme ai Regolamenti CE N.1333/2008, 1129/2011, 232/2012, 1334/2008 e successive modifiche. / Ce produit respecte les Réglementations EC N.1333/2008, 1129/2011, 232/2012 et 1334/2008 et suivants avenants et additions.

Dichiarazione materiali di imballaggio / Déclaration sur les matériaux d emballage

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. / L emballage que nous utilisons pour nos produits respecte les suivantes Réglementations EC de la législation communautaire 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 et le décret ministériel 21/03/1973 and DPR 777/82 et suivants avenants et additions.