



# Scheda Tecnica / Fiche technique

Data di emissione / Date émission: 11/06/2024

Data revisione / Date révision: 05/03/2025

Numero di revisione / Numéro révision: 3

## • Anagrafica generale / Informations générales

Codice prodotto / Code produit 92103  
Descrizione / Désignation QUADR.CHABLON L2,8CCBO BORDO SFUM.(4MOD) - PLAQ.CARREE FINE L2,8 CH.BL. BORD NUANCE  
Codice a barre / Code barre 8019447537903  
Scadenza / DLUO: 24 (mesi - mois)  
Pezzi / Pièces 240  
Confezionamento / Emballage

| Etichettatura ambientale / Étiquetage<br>environnemental | Peso / Poids | Perc. Mat. Vergine /<br>Pourcentage de matière<br>vierge |
|----------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------|
| SCATOLA PAP 20 CARTA                                     | 0,1083 kg    | N/D                                                      |
| CUSCINO PAP 22 CARTA                                     | 0,0523 kg    | N/D                                                      |
| FOGLIO PVC3 PLASTICA                                     | 0,0432 kg    | N/D                                                      |
| FEUILLE PVC3 PLASTIQUE                                   | 0,0432 kg    | N/D                                                      |
| COUSSINET DE CALAGE PAP 22 PAPIER                        | 0,0523 kg    | N/D                                                      |
| BOÎTE PAP 20 PAPIER                                      | 0,1083 kg    | N/D                                                      |

## • Specifiche prodotto / Spécifications produit

Denominazione legale di vendita /  
Dénomination de vente Decorazione in cioccolato bianco - Décoration en chocolat blanc

Ingredienti / Liste des  
ingrédients: cioccolato bianco 95% (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), acqua, amido modificato, caseinato di sodio (LATTE), zucchero a velo, umidificante: E422, emulsionanti: lecitina di SOIA, E433, E414, coloranti: E102, E122, E133, E151, E110, conservante: E202, vanillina.  
chocolat blanc (95%) (sucre - beurre de cacao - LAIT en poudre - emulsifiant: lécithine de SOJA - arôme naturel vanilline), eau, amidon modifié, caséinate de sodium (LAIT), sucre en poudre, humectant: E422, emulsifiants: lécithine de SOJA, E433, E414, colorants: E102, E122, E133, E151, E110, conservateur: E202, vanilline.

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

Presenza coloranti Azo /  
azoïque E102, E122, E110.  
Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini /  
Peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants



# Scheda Tecnica / Fiche technique

Data di emissione / Date émission: 11/06/2024

Data revisione / Date révision: 05/03/2025

Numero di revisione / Numéro révision: 3

## • Dichiarazione allergeni/ Déclaration allergènes

|                                                        | <b>Presenza assenza<br/>Présent absent</b>               | <b>Commenti<br/>Notes</b>                                   |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 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/<br>Présent comme contaminant |                                                             |
| Frutta a guscio - Fruits à coque                       | Presente come contaminante/<br>Présent comme contaminant | Nocciole, mandorle, pistacchi/hazelnuts, almonds, pistachio |
| 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                                           |                                                             |

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

| <b>Parametro analitico<br/>Paramètre analytique</b> | <b>Metodo<br/>Méthode</b>               | <b>Unità di misura<br/>Unité de mesure</b> | <b>Valore<br/>Valeur</b> |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|
| 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      |



# Scheda Tecnica / Fiche technique

Data di emissione / Date émission: 11/06/2024

Data revisione / Date révision: 05/03/2025

Numero di revisione / Numéro révision: 3

## • Informazioni nutrizionali / Informations nutritionnelles

| PROPRIETA' NUTRIZIONALI /<br>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES<br><br>Valori medi per 100 g di prodotto /<br>Valeurs moyennes pour 100 g de produit | U.M.      | VALORE<br>VALEUR |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|
| Valore Energetico - Énergie                                                                                                                    | (kJ/kcal) | 2.430/580        |
| Grassi - Graisses                                                                                                                              | (g)       | 38,40            |
| di cui grassi saturi - dont acides gras saturés                                                                                                | (g)       | 22,90            |
| Carboidrati - Glucides                                                                                                                         | (g)       | 52,90            |
| di cui zuccheri - dont sucres                                                                                                                  | (g)       | 52,90            |
| Proteine - Protéines                                                                                                                           | (g)       | 6,40             |
| Sale - Sel                                                                                                                                     | (g)       | 0,25             |

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 un 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.

Responsabile Assicurazione Qualità  
Quality Assurance Manager

Camilla Bollini



# Scheda Tecnica / Fiche technique

Data di emissione / Date émission: 11/06/2024

Data revisione / Date révision: 05/03/2025

Numero di revisione / Numéro révision: 3

## 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.

## 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/ Déclaration sur les additifs - arômes alimentaires

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.