

	<b>SCHEDA TECNICA</b> PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST30
		Data di emissione/Issue date: 01/02/2018
		Revisione/Version 00

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

### GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

DENOMINAZIONE COMMERCIALE TRADE NAME	<b>CAPRICCI</b>
<b>Categoria</b> Category	biscottini da the a base di mandorle almond based biscuits
<b>Peso Confezione Singola</b> Single pack weight	200 gr
<b>Ingredienti MANDORLA</b> Ingredients	<p><b>mandorle</b> 30%, zucchero, copertura di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao; emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aromi), glucosio, distillato di canna</p> <p>30% <b>almonds</b>, sugar, chocolate coating (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: <b>soy</b> lecithin, flavorings), glucose, cane distillate</p>
<b>Ingredienti CAFFE'</b> Ingredients	<p><b>mandorle</b>, zucchero, copertura di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao; Emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aromi), glucosio, estratto di caffè 1,5%, (colorante caramello E150b, caffè in polvere, olio di semi di girasole ), aroma alcolico</p> <p><b>almonds</b>, sugar, chocolate coating (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: <b>soy</b> lecithin, flavorings), glucose, coffee extract 1,5%, (caramel coloring E150b, coffee powder, oil of sunflower), alcoholic aroma</p>
<b>Ingredienti ALBICOCCA</b> Ingredients	<p><b>mandorle</b>, zucchero, pasta di albicocche 3,6% (polpa di albicocche, acido citrico, aromi, stabilizzante pectina), copertura di cioccolato (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aromi), glucosio, aroma alcolico</p> <p><b>almonds</b>, sugar, 3,6% apricot paste (apricot pulp, citric acid, flavorings, pectin stabilizer), chocolate coating (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: <b>soy</b> lecithin, flavorings), glucose, alcoholic aroma</p>

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### TECHNICAL FEATURES

		Tipo confezionamento	Altezza	Larghezza	Profondità	N° Pezzi
		Packaging type	Height (cm)	Width (cm)	Depth (cm)	Pieces
<b>Confezionamento</b> Packaging	Imballo primario Primary pack	Prolipropilene termoretraibile Thermo-shrinking polypropylene	10.0	10.0	10.0	1
	Imballo secondario Secondary pack	Cartone Cardboard	21.5	21.30	32.30	12
	Strato Layer	10				120
	Pallet	70				840

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:  
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.  
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)  
Italy

Contatti / Contacts:  
Tel. +39 040/232335  
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it  
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA  
Document approved by the plant management and by the RQA

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Numero scheda/card number: ST30
		Data di emissione/Issue date: 01/02/2018
		Revisione/Version 00

<b>Etichettatura</b> Labeling	Imballaggio primario con etichetta applicata Primary packaging with applied label
<b>Temperatura di conservazione</b> Storage temperature	Da conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto To be stored in a cool and dry place
<b>Trasporto</b> Transport	In mezzo non refrigerato coibentato In an un-refrigerated insulated truck
<b>Termine di conservazione</b> Conservation term	9 mesi / months
<b>Modalità di utilizzo</b> How to use	Deliziosi biscottini da accompagnare al tè o al cioccolato in tazza Delicious biscuits to accompany tea or chocolate in a cup
<b>Indicazioni per il consumatore</b> Indications for the consumer	Chiudere bene la confezione dopo il primo utilizzo per mantenerne intatta la fragranza. Close the package well after first use to keep the fragrance intact.
<b>Destinazione</b> Destination	A tutta la popolazione in genere To the general population
<b>Requisiti legali</b> Legal requirements	Prodotto preparato in conformità ai Reg. CE 178/02 ed 852/04. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni. Product prepared in compliance with EC Reg. 178/02 and 852/04. All primary and secondary packaging and other materials intended to come into contact with food (MOCA) comply with Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and Reg (EU) 10/2011 and subsequent . Modification. and additions.
<b>Assenza Di OGM</b> Absence of GMOs	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive CE 1829/2003 e 1830/2003 The product does not contain genetically modified organisms in accordance with EC Directives 1829/2003 and 1830/2003

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

<b>Colore</b> Color	cioccolato chocolate
<b>Odore</b> Smell	delicato, profumato di albicocca delicate, scented with apricot
<b>Sapore</b> Taste	dolce aromatico aromatic sweet
<b>Consistenza</b> Consistency	friabile friable

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

### MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of measurement	Valori medi Average values	Valori limite Limit values
Carica batterica totale Total viable count	ufc/g	< 10.000	<100.000
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10	<100

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:  
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.  
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)  
Italy

Contatti / Contacts:  
Tel. +39 040/232335  
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it  
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA  
Document approved by the plant management and by the RQA

	<b>SCHEMA TECNICA</b> PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST30
		Data di emissione/Issue date: 01/02/2018
		Revisione/Version 00

Enterobacteriaceae	ufc/g	< 10	<100
Muffe e lieviti Molds and yeasts	ufc/g	< 1.000	< 10.000
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Assenti Absent	Assenti Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25 g	Assenti Absent	Assenti Absent

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

### NUTRITIONAL VALUES

(Valori medi per 100g di prodotto - Average values per 100g of product)

Valore energetico / Energy Values	2.079,6 kJ (496,9 kcal)
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	24,71g 3,66g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	56,03g 48,34g
Fibra / Fiber	1,73g
Proteine / Protein	9,62g
Sale / Salt	0,03 g

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

### SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

(allegato / Annex II Reg. UE 1169/2011)

Allergeni / Allergens	Presente Present	Possibilità di contaminazione crociata Potential cross-contamination	
			Nome specifico Specific name
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof		X	Glutine Gluten
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof			
Uova e derivati / Eggs and products thereof			
Pesce e derivati / Fish and products thereof			
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof			
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X		
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)			
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof	X	X	Noci, nocciole, pistacchi Walnuts, hazelnuts, pistachios

Sedano e derivati / Celery and products thereof			
Senape e derivati / Mustard and product thereof			
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof			
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l			
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof			
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof			