NOME PRODOTTO *PRODUCT NAME*	**MINI COOKIES TRIPLO CIOCCOLATO E ALBICOCCHE** *TRIPLE CHOCOLATE MINI COOKIES AND APRICOTS*
Peso unitario *Unit Weight*	**200 g**
Descrizione prodotto *Product description*	**Prodotto dolciario da forno** *Bakery confectionery product*

Ingredienti *Ingredients*	Farina di **grano** tenero, cubetti di albicocca semi canditi 19% (albicocca*, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone concentrato, conservante: sorbato di potassio), **burro**, zucchero di canna, cioccolato al **latte** in pezzi 11% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), cioccolato al **latte** 9% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), **uova** pastorizzate, cioccolato fondente 7% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), cacao in polvere, amido di patate, sciroppo di glucosio, amido di mais, correttore di acidità: bicarbonato di sodio; preparato lievitante (agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; amido di **grano**, agente antiagglomerante: carbonato di calcio), aroma, sale, aroma naturale (contiene **latte**). % Albicocca nel prodotto finito: 12,5% Può contenere **semi di sesamo**, **senape**, **frutta a guscio**. * Origine: Romagna. ***Wheat*** *flour, semi-candied apricot cubes 19% (apricot*, glucose-fructose syrup, sugar, concentrated lemon juice, preservative: potassium sorbate),* ***butter****, cane sugar,* ***milk*** *chocolate chunks 11% (sugar, whole* ***milk*** *powder, cocoa butter, cocoa paste,* ***whey*** *powder, skimmed* ***milk*** *powder, emulsifier:* ***soy*** *lecithin; natural vanilla flavouring),* ***milk*** *chocolate 9% (sugar, cocoa butter, whole* ***milk*** *powder, cocoa paste, emulsifier:* ***soy*** *lecithin; natural vanilla flavouring), pasteurized* ***eggs****, dark chocolate 7% (cocoa paste, sugar, fat-reduced cocoa powder, emulsifier:* ***soy*** *lecithin; natural vanilla flavouring), cocoa powder, potato starch, glucose syrup, corn starch, acidity regulator: sodium bicarbonate; raising mix (raising agents: disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate;* ***wheat*** *starch, anti-caking agent: calcium carbonate), flavouring, salt, natural flavouring (contains* ***milk****).* *Allergen Advice: for allergens, see ingredients in bold.* *% Apricot in finished product: 12,5%* *May contain* ***sesame seeds****,* ***mustard****,* ***nuts****.* ** Origin: Romagna.*

Flamigni srl
Via M.L. King,17 – 47121 Forlì (FC) – Italia/Italy
P.IVA 00851680405
Tel 0039 0543 83200
E-mail flamigni@flamigni.it

Valori nutrizionali medi per 100 g *Average nutritional values per 100 g*	
Energia / *Energy*	1954 kJ 466 kcal
Grassi / *Fat*	21 g
di cui: acidi grassi saturi / *of which saturates*	13 g
Carboidrati / *Carbohydrate*	60 g
di cui: zuccheri / *of which sugars*	33 g
Fibre / *Fibre*	3,2 g
Proteine / *Protein*	7,7 g
Sale / *Salt*	0,27 g

	PARAMETRO ***Parameter***	**Limiti** ***Limits***
Profilo microbiologico *Microbiological profile*	Carica batterica totale	≤ 10^6 UFC/g
	Enterobacteriaceae	< 10^4 UFC/g
	Escherichia coli	< 10^2 UFC/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10^2 UFC/g
	Bacillus cereus presuntivo	< 10^4 UFC/g
	Muffe	≤ 10^4 UFC/g
	Lieviti	≤ 10^4 UFC/g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g

Shelf life	Termine Minimo di Conservazione: 12 mesi dalla data di produzione. *Minimum Durability Date: 12 months from the production date.*

Modalità di conservazione *Preservation*	Conservare lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce diretta del sole. *Keep the product away from heat sources and direct sunlight.*

Trasporto *Trasportation*	Veicoli o containers devono essere puliti e in buone condizioni sia internamente che esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. *Vehicles or containers used must be clean and in good condition internally and externally. Product should not be transported with no-food compatible materials.*
Modalità di consumo *Consumption*	Il prodotto dopo l'apertura deve essere conservato chiuso nella confezione originale a temperatura ambiente. Consumare entro 5/7 giorni dall'apertura. *After opening, the product should be stored closed in the original packaging at room temperature. Consume within 5/7 days after opening.*
Materiali imballo primario *Primary packaging materials*	Film multistrato polipropilene biorientato e termosaldato. *Bioriented and heat-sealed polypropylene multilayer film.*
Destinazione d'uso *Intended use*	Il prodotto non può essere consumato dalle persone con allergie e intolleranze a **latte e derivati, uovo e derivati, grano (glutine), senape, soia, semi di sesamo, frutta a guscio e derivati.** *The product cannot be consumed by people with allergies and intolerances to **milk and dairy products, egg and derivatives, wheat (gluten), mustard, soy, sesame seeds, nuts and derivatives.***
Dichiarazione HACCP *HACCP statement*	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. *This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study*.
Dichiarazione OGM *OGM statement*	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). *We confirm that for the product here in object is NOT derived from genetically modified raw material. None additives or processing aids are used, which may result from GMO.*
Dichiarazione radiazioni ionizzanti *Ionizing radiation statement*	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. *We confirm that the product here in object was not treated with ionizing radiation energy. If the actual situation should be changed, we will inform*

	you in accordance with the legal requirements.

Dichiarazione conformità imballo primario *Primary packaging declaration of conformity*	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. *The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.*