NOME PRODOTTO *PRODUCT NAME*	**TORRONE MORBIDO ALLE MANDORLE RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE** *SOFT NUOGAT WITH ALMONDS COATED WITH DARK CHOCOLATE*
PESO UNITARIO *UNIT WEIGHT*	**250 g**
Descrizione del prodotto *Product description*	**Stecca "Pergamena"/Astuccio regalo - Torrone morbido alle mandorle ricoperto di cioccolato fondente** *"Pergamena"bar/Gift case - Soft nougat with almonds coated with dark chocolate*

Ingredienti *Ingredients*	Cioccolato fondente 29% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, grasso del **latte**, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), **mandorle** 27%, zucchero, sciroppo di glucosio, miele, scorze di agrumi canditi (scorze d'arancia e scorze di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone concentrato), albume d'**uovo**, correttore di acidità: bicarbonato di sodio; estratto naturale di vaniglia da bacche del Madagascar, aroma naturale. Può contenere **grano**, **nocciole**, **pistacchi** e **arachidi**. Conservare lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole. *Dark chocolate 29% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, **milk** fat, emulsifier: **soy** lecithin; natural vanilla flavouring), **almonds** 27%, sugar, glucose syrup, honey, candied citrus fruits peels (orange peels and citron peels, glucose-fructose syrup, sugar, concentrated lemon juice), **egg** white, acidity regulator: sodium bicarbonate; natural vanilla extract from Madagascar beans, natural flavouring.* *May contain **wheat**, **hazelnuts**, **pistachio nuts** and **peanuts**.*

Valori nutrizionali medi per 100 g *Average nutritional values per 100 g*	
Energia / *Energy*	2068 kJ 495 kcal
Grassi / *Fat*	27,09 g
di cui: acidi grassi saturi / *of which saturates*	8,26 g
Carboidrati / *Carbohydrate*	53,38 g
di cui: zuccheri / *of which sugars*	44,76 g
Fibre / *Fibre*	5,2 g

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

Proteine / *Protein*	6,88 g
Sale / *Salt*	0,16 g

Shelf life	Termine Minimo di Conservazione: 30/09 seguito dall'anno successivo a quello di produzione. *Minimum Durability Date: 30/09 followed by the year following the year of production.*

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.*

Destinazione d'uso *Intended use*	Il prodotto non può essere consumato dalle persone con allergie e intolleranze a **uovo e derivati, latte e derivati, grano (glutine), soia, arachidi, frutta a guscio (nocciole, mandorle, pistacchi) e derivati.** *The product cannot be consumed by people with allergies and intolerances to **egg and derivatives, milk and dairy products, wheat (gluten), soy, peanuts, nuts (hazelnuts, almonds, pistachio) and derivatives.***

Materiali imballo primario *Primary packaging materials*	Polietilene (PET) termosaldato. *Heat-sealed polyethylene (PET).*

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

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.*

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