SCHEDA TECNICA

Prodotto	ESSI BURANEI
Descrizione	Prodotto da forno della tradizione veneziana
Composizione	INGREDIENTI: farina di **GRANO** tenero tipo "0", zucchero, tuorlo d'**UOVO** pastorizzato, **BURRO** (13%), vanillina, aromi.
Info sul prodotto	

Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Buona uniformità, colore tipico
	Aroma/flavour	Buona aromaticità, ricordo di burro
	Gusto	Piacevole sapore di burro
	Consistenza	Buona consistenza, friabilità, masticabilità
Requisiti chimico-fisici	Umidità	< 7%
Requisiti microbiologici	Carica batterica totale	<1000 ufc/g
	Coliformi tot.	<10 ufc/g
	Lieviti	< 1000 ufc/g
	Muffe	< 1000 ufc/g

Valori nutrizionali

	Per 100 g
KJ	1997
Kcal	475
Grassi	18,4 g
*di cui acidi grassi saturi	9,4 g
Carboidrati	69,3 g
*di cui zuccheri	31,3 g
Fibre	0,5 g
Proteine	7,8 g
Sale	0,04 g



Modalità di stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce diretta, calore e umidità. Si consiglia di richiudere accuratamente la confezione o di trasferire il prodotto all'interno di un contenitore ermetico per mantenere la fragranza. Una volta aperta la confezione consumare il prodotto preferibilmente entro 3 giorni.		
TMC	14 mesi	**Vita min residua alla consegna**	300 giorni

Informazioni logistiche	Il trasporto va eseguito evitando eccessiva esposizione al calore.

OGM	Le materie prime utilizzate non sono di origine e/o composizione OGM

SCHEDA TECNICA

Allergeni	Cereali contenenti **glutine**, **uova**, burro (**lattosio**). Può contenere **frutta a guscio**, **soia** e derivati, **senape** e derivati.
Imballo primario	MONODOSE: BOPP 20 my + INK + BOPP 20 my, SACCHETTO: POLIPR.COESTR.50MY MM 340
Imballo secondario	Cartone

Allergene	Aggiunta intenzionale			Possibile cross contamination	
	SI/NO	Nome specifico	Natura/ funzione	SI/NO	Nome specifico
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Sì	Farina di grano	Ingrediente	-	
Crostacei e prodotti derivati	No			No	
Uova e prodotti derivati	Sì	Uova	Ingrediente	-	
Pesce e prodotti derivati	No			No	
Arachidi e prodotti derivati	No			No	
Soia e prodotti derivati	No			Sì	
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	Sì	Burro	Ingrediente	-	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No			Sì	
Sedano e prodotti derivati	No			No	
Senape e prodotti derivati	No			Sì	
Semi di sesamo e prodotti derivati	No			No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No			No	
Lupini e prodotti derivati	No			No	
Molluschi e prodotti derivati	No			No	

COMPOSTA DI

PESCHE E AMARETTI

CODICE PRODOTTO	PEZZATURA	PESO NETTO	PESO LORDO	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO
		230 g		vaso vetro	cartone
		230 g	530 g	vaso vetro	cartone
802/AMARETTI	314 ml	320 g	530 g	vaso vetro	cartone

Tipologia di prodotto / Product Type

Composta pastorizzata in vaso - *Pasteurized jam in jar*

Ingredienti / Ingredients

Pesche 57% (pesche, antiossidante: acido ascorbico), amaretti 12% (zucchero , **MANDORLE** di albicocca 19%, fecola di patate 19%, albume **d'UOVO**, **MANDORLE** 0,2%, agenti lievitanti: ammonio bicarbonato – bicarbonato di sodio, aromi), zucchero di canna, gelificante: pectina, succo di limone (limone, correttore di acidità: acido citrico).

Frutta utilizzata 57g per 100g di prodotto finito.

*Peaches 57% (peaches, antioxidant: ascorbic acid), amaretti 12% (sugar, apricot **ALMONDS** 19%, potato starch 19%, EGG white, **ALMONDS** 0.2%, raising agents: ammonium bicarbonate - sodium bicarbonate , flavourings), brown sugar, gelling agent: pectin, lemon juice (lemon, acidity regulator: citric acid).*

Fruit used 57g to 100g of finished product.

Allergeni / Allergens

MANDORLE, UOVO – *ALMOND, EGG*

Ogm

in base alle dichiarazioni rese sulle materie prime dai ns fornitori, in riferimento alla Normativa Europea relativa agli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni), il prodotto in oggetto non contiene OGM

Caratteristiche del prodotto / Product features

Prodotto pronto all'uso. Senza conservanti aggiunti.

Ready to use product. Without added preservatives.

Temperatura ottimale per la degustazione / Optimal temperature for tasting

18° / 20° C

Parametri microbiologici / Microbiological parameters

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI *SULPHITE REDUCING ANAEROBES*	UFC/g CFU/g	<10
PROVA DI STABILITA' *STABILITY TEST*	-	CONFORME

Parametri chimico-fisici / *Physico-chemical parameters*

Ph: <4,2

Vico Centro Expo' Pad. n°3 Via A. Modigliani, 27/A 56010 Vicopisano (PI) ITALIA
P.IVA 02211800517 / Tel:+39 050 6201876 / www.fabbricasughi.it / info@fabbricasughi.it / fstfabbricasughi@pec.it

Parametri organolettici / Organoleptic parameters

COLORE:	Arancione scuro
ODORE:	Della frutta al giusto grado di maturazione
SAPORE:	Dolce
CONSISTENZA	Vellutata con struttura spalmabile

Etichettatura / Labeling

LOTTO DI PRODUZIONE:	codice alfabetico che identifica la data di produzione
T M C:	36 mesi

Parametri nutrizionali / Nutritional parameters

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO					
VALORE ENERGETICO		**kJ**	877	**kcal**	207
GRASSI g	**DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g**	**CARBOIDRATI g**	**DI CUI ZUCCHERI g**	**PROTEINE g**	**SALE g**
1,4	<0,1	47	46	1,4	0

Modalità di conservazione / Method of conservation

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°C/+4°C e consumare entro 5 giorni.

Keep in a cold and dry place. Once opened, keep refrigerated at 0 °C / + 4 ° C and use within 5 days.

Stabilimento di produzione / Manufacturing plant

Via A. Modigliani, 27/A 56010 Vicopisano - PI - IT 9-3594/L CE

Pallettizzazione

320g - 314 ml - 141,5 x 80,6mm

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE PALLET	CARTONI STRATO	STRATI PALLET	CARTONI TOTALI	VASI TOTALI
12	21,5 x 28,5 x 12,7	6,3 kg	**80 x 120 cm**	14	7	98	1176

PALLET	KG	DIMENSIONI
GRANDE / EPAL	20	80 x 120 cm

	SCHEDA PRODOTTO / DATA SHEET **Penne rigate** Pasta di semola di grano duro	7.5-ST-SEB003 Rev.4 del 01/02/2018 **EAN:**

INGREDIENTI / INGREDIENTS	
Semola di grano duro (origine Italia) / Durum wheat semolina (origin Italy)	
ALLERGENI / ALLERGENS – REG. UE 1169/2011	
Contiene **grano** (glutine). Può contenere uova, soia, senape e nero di seppia (mollusco). / Contains **wheat** (gluten). May contain egg, soy, mustard and black squid ink (mollusk).	
OGM / GMO	
Il prodotto non é a rischio contaminazione OGM. / There isn't any risk of cotamination GMO	
CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE / PHYSICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Aspetto / Aspect	regolare / regular
Forma / Shape	tubi rigati tagliati in diagonale / straight, medium-length tubes, ridged, cut on diagonal
Colore / Color	bianco - giallo / light yellow
Odore e sapore / Smell and taste	caratteristico della pasta di grano duro / characteristic of durum wheat semolina pasta
Spessore / Thickness	1.1mm ± 0.1
Diametro / Diameter	10mm ± 0.2
Lunghezza / Length	5.5cm ± 0.5
Umidità / Moisture	< 12.5%
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING	
Peso netto / Net weight	250 g / 8.82 oz.
Imballaggio primario / Primary package	sacchetto termosaldato / heat-welded plastic sachets
Imballo secondario / Secondary package	cartone / carton
Tipo confezionamento / Packaging type	automatico / automatic
Materiale di confezionamento / Packaging material	polypropylene coex (codice smaltimeno PP 05)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION		
Parametro / Parameter	***Unità di misura / Unit of measurement***	***Valori medi / Average values***
Valore energetico / Energy value	kJ / kcal	1509 / 356
Grassi / Fat	g / 100 g	1.4
di cui saturi / of which saturates	g / 100 g	0.4
Carboidrati / Carbohydrate	g / 100 g	72
di cui zuccheri / of which sugars	g / 100 g	2.8
Proteine / Protein	g / 100 g	13
Sale / Salt	g / 100 g	< 0.01

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Parametro / Parameter	***Unità di misura / Unit of measurement***	***Tolleranze / Tollerances***
CMT / TMC	UFC/g – CFU/g	$< 5x10^5$
Coliformi totali / Total coliforms	UFC/g – CFU/g	$< 1.1x10^3$
E. coli	UFC/g – CFU/g	< 10
Staphylococcus aureus coag+	UFC/g – CFU/g	$< 10^2$
Muffe / Molds	UFC/g – CFU/g	$< 10^3$
Salmonella spp.	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent
Listeria monocytogenes	UFC/25 – CFU/25g	assente / absent

CONSERVAZIONE E CONSUMO / STORAGE AND CONSUMPTION
Modalità di conservazione / Storage: Conservare in luogo fresco e asciutto. / Store in a cool and dry place.
TMC / Shelf life: 36 mesi / 36 months
Tempo di cottura / Cooking time: 11/12 min.

Revisione Numero / Rev. Nr.	***Data / Date***	***Firma RSA / RSA Signature***
02	07/10/2014	*Amalia TOUT*
04	13/11/2017	*Amalia TOUT*
05	18/12/2021	*Amalia TOUT*

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nome del prodotto: LA TISANA DI NATALE BIO 16 FLT 24 g.
Product name: CHRISTMAS TEA 16 TBGS 24 g

Peso / Weight: 24 g/ 0,85 oz

Cod.EAN / EAN CODE: 8021003500092

PZ per cartone / Pcs cardboard: **6** - Pz per strato/ Pcs layer: **90** - Pz per Pallet/ Pcs Pallet: **1530**

Unità di misura: box da 6 pz
Unit of measure: box of 6 pcs

Pallettizzazione: come da accordi con il cliente
Palletization: as agreed with the customer

	Tipo confezionamento Type of packaging	**Altezza (cm)** Height (cm)	**Larghezza (cm)** Width (cm)	**Profondità (cm)** Depth (cm)
Prodotto/ Product	Scatola 16 filtri / 16 tea bag box	8	11,6	6,6
Imballo/ Packaging	Box 6 pz / box 6 pcs	8,6	24	21

I.V.A: **10 %** - CODICE DOGANALE: **21.06.9098.55**

VAT: **10 %** - CUSTOMS CODE: **21.06.9098.55**

INGREDIENTI / Ingredients	**%**	**PROVENIENZA/ Origins**
Chiodi di garofano (Syzygium aromaticum (L.) Merr. & L.M.Perry) boccioli fiorali* Cloves (Syzygium aromaticum (L.) Merr. & L.M.Perry) flower buds*	25	AGR. NON UE / NON EU AGRICULTURE
Cannella (Cinnamomum verum J.Presl) corteccia* Cinnamon (Cinnamomum verum J.Presl) bark *	20	AGR. NON UE / NON EU AGRICULTURE
Zenzero (Zingiber officinale Roscoe) rizoma* Ginger (Zingiber officinale Roscoe) rootstocks*	20	AGR. NON UE / NON EU AGRICULTURE
Coriandolo (Coriandrum sativum L.) frutti* Coriander (Coriandrum sativum L.) fruits*	17	AGR. UE / EU AGRICULTURE
Ginepro (Juniperus communis L.) semi* Juniper (Juniperus communis L.) seeds*	6	AGR. UE / EU AGRICULTURE
Arancio (Citrus sinensis (L.) Osbeck) frutto* Orange (Citrus sinensis (L.) Osbeck) fruit*	6	AGR. ITALIA / ITALY AGRICULTURE
Pino mugo (Pinus mugo Turra) aghi* Pine (Pinus mugo Turra) leaves*	6	AGR. UE / EU AGRICULTURE

***biologico: ente certificatore CCPB – BOLOGNA / *organic: certified by CCPB - BOLOGNA**

AGRICOLTURA UE/NON UE
EU/NON EU AGRICULTURE.

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E MODALITA' DI PREPARAZIONE:
Brief description of the product and preparation methods:

Infuso dalle note speziate e avvolgenti, ideale per preparare un ottimo vin brulé.
Un filtro in una tazza di acqua bollente. Lasciare in Infusione per 5/7 minuti con coperchio per evitare la perdita di principi volatili.
Prima di rimuovere le bustine premerle leggermente con il cucchiaino.

PROCESSO PRODUTTIVO:
Productive process:

Le erbe, raccolte nel miglior periodo balsamico, vengono essiccate con un'innovativa tecnologia "a freddo". Il prodotto tritato e miscelato viene confezionato, con impianti all'avanguardia in singole bustine filtro monodose senza punto metallico e collanti, utilizzando energia fotovoltaica.

The herbs – organic, non-GMO and freshly harvested – are dried using an innovative "open-cell" system, that removes the water but keeps the cellular membrane intact and maintains the active ingredients, the aroma and the flavor. After being cleaned, sieved, milled at the required fineness and mixed in proper proportions following traditional recipes, the bacterial load is "naturally" reduced and the herbs are packed in double-wrapped paper filters sealed with organic cotton thread, without wire staples, using solar energy from a photovoltaic system.

PARAMETRI QUALITATIVI*:
Qualitative parameters*:

Perdita all'essiccamento **Loss on drying**	≤ 10%	Farmacopea Ufficiale XII ed. Italian Farmacopoeia XII Ed.
Carica batterica totale - (TAMC) **Total Microbial Count**	≤ $5*10^7$ ufc/g (1)	(1) Ph. Eur. 8.0 Par. 5.1.8. Table A (2) Ph. Eur. 8.0 Par. 5.1.4. Tabella 5.1.4.-1 (Acceptance criteria for microbiological quality of non-sterile dosage forms) (3) Reg. 2073/2005/CE*
Funghi (lieviti e muffe) – (TYMC) **Mold and Yeasts**	≤ $5*10^5$ ufc/g (1)	
Escherichia coli B-glucuronidasi positive	≤ 10^3 ufc/g (1)	
Salmonella spp.	Assente in 25 g (1) Absent in 25 g (1)	
Stapylococcus aureus	Assente in 1 g (2) Absent in 1 g (2)	
Listeria monocytogenes	≤ 100 ufc/g (3)	
Bacillus cereus	n.d.	
Clostridium perfringens	n.d.	
Aflatossina B1 **Aflatoxin B1**	< 5 ppb	Codex Herbarum Rev. 2 del 16 Settembre 2009 (Circolare Ministeriale n. 10 del 1999) Codex Herbarum Rev. 2 of 16th September 2009 (Ministerial circular n.10/1999)
Aflatossine totali (B1,B2,G1,G2,M1,M2) **Total aflatoxins (B1, B2, G1, G2, M1, M2)**	< 10 ppb	

Pesticidi **Pesticides**	Confome al Reg. EU 848/2018 e s.m.i; Reg. EU 396/2005 e s.m.i Complies with Reg EU 848/2018 and s.m.i; Reg EU 396/2005 and s.m.i	
Perclorato **Perchlorate**	< 0,75 ppm (tè/tea) < 0,05 ppm (frutta/fruit)	Reg. (EU) 2023/915 e s.m.i. Reg EU 2023/915 and s.m.i.
Ossido di etilene **Ethylene oxide**	< 0,01 mg/kg	Reg. (EU) 396/2005 e s.m.i Reg. (EU) 396/2005 and s.m.i
Metalli pesanti Heavy metals	Pb: < 3,0 mg/kg; Cd: < 1,0 mg/kg	
Alcaloidi pirrolizidinici **Pyrrolizidine alkaloids**	Confome al Reg (EU) 2023/915 e s.m.i. Complies with Reg EU 2023/915 and s.m.i.	
Alcaloidi tropanici **Tropane alkaloids**	Confome al Reg. (EU) 2023/915 e s.m.i. Complies with Reg EU 2023/915 and s.m.i.	
Materiale estraneo **Foreign material**	Filth test ≤ 100 su 50 g. frammenti di insetto; assenza di peli di roditore; assenza di larve e insetti interi Filth test ≤ 100 on 50 g. insect fragments; absence of rodent hair; absence of larvae and whole insects	
Allergeni **Allergens**	Il prodotto non contiene e non è costituito da ingredienti di cui all'allegato II del Reg. EU 1169/2011 e s.m.i. The product does not contain and is not made up of ingredients listed in Annex II of the Reg. EU 1169/2011 and s.m.i	
Glutine **Gluten**	Infusione di erbe officinali priva di glutine (Reg. UE 828/14) Gluten-free infusion of medicinal herbs (Reg.EU 828/14)	

*Conformità basata su dati storici e su piano di campionamento / Compliance based on historical data and sampling plan

DATA DI SCADENZA E MODALITA' DI CONSERVAZIONE:
Storage method and shelf life:

Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti luminose. TMC = 36 MESI
The product should be stored in a cool, dry place away from light sources. DMD = 36 Months.

Firma per redazione **Signature by editorial staff** *Responsabile gestione qualità*	Chiara Rigotti Ilva Patrizii
Firma per approvazione **Signature for approval** *Direzione*	

	Scheda Tecnica – Technical sheet	Ricetta/Recipe: 315
	Sugo alla contadina 230 g – Contadina Sauce	Rev. 01 del 06/2025

Mod. 012 Rev. 08 del 06/2013

INGREDIENTI/Ingredients: polpa di pomodoro 55.4%, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, peperoni rossi, peperoni gialli, melanzane, acqua, ricotta vaccina (siero di latte, sale), zucchero, olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, proteine del latte, emulsionante: lecitina di soia, carote, sedano, aglio, prezzemolo, correttore di acidità: acido lattico, basilico / tomato pulp 55.4%, sunflower oil, concentrated tomato paste, red pepper, yellow peppers, aubergines, water, cow's ricotta cheese (milk whey, salt), sugar, extra virgin olive oil, salt, onion, milk protein, emulsifying agent: soya lechitin, carrots, celery, garlic, parsley, acidity regultor: lactic acid, basil. ORIGINE DEL POMODORO: 100% Italia/Italy

ALLERGENI/Allergenic substances (Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni): latte, sedano, soia. Può contenere tracce di frutta guscio e arachide / Milk, celeri, soya. May contain traces of nuts and peanuts

OGM/GMO: assenti/absent - TMC/Shelf life: 30 mesi dalla produzione

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO/Destination of the product: prodotto alimentare destinato a tutte le categorie di consumatori, eccetto quelli sensibili ad uno o più ingredienti utilizzati nella formulazione. Prodotto non adatto per vegetariani e vegani/Foodstuff intended for all categories of consumers, except those sensitive to one or more ingredients used in the formulation. The product is not suitable for vegetarians and vegans.

UTILIZZO/Use: scaldare a fuoco lento e addizionare alla pasta appena scolata/Drain the pasta and mix with the product.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/Storage: A temperatura ambiente, lontano da fonti diretti di luce e calore. Dopo aperto conservare in frigo e consumare entro 3-4 giorni/At room temperature, far from direct light and heat. Refrigerate and consume within 3-4 days after opening.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Organolectic Characteristics	
Odore/Smell	Caratteristico /Characteristic
Sapore/Taste	Caratteristico /Characteristic
Colore/Color	Rosso-arancio/Red-orange
Aspetto/Aspect	Tipico/Typical

PARAMETRO/Parameter	Standard	Unità di misura/Unit of measurement	Tolleranze/ Tollerances
CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE – Chemico-physical Characteristics			
Residuo rifrattometrico/Refractometric residual	10	° Brix	Min.
Bostwich	6	cm/30″	± 1
Vuoto/Vacuum	0.2	bar	Min.
pH	4.5	-	Max.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – Microbiolgical Characteristics			
Germi aerobi mesofili/Total Count Bacteria	1000	UFC/g – CFU/g	Max.
Coli totali/Total Coliforms	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.
Enterobatteri totali/Enterobacteria	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.
Muffe e lieviti/Moulds and Yeasts	20	UFC/g – CFU/g	Max.
Lattobacilli/Lactobacillus	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.
Clostridi solfito riduttori/sulphite-reducing bacteria	< 10	UFC/g – CFU/g	Max.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/Nutritional information (valori medi per:/Average values for: 100g)	
Valore energetico / Energy Value **	602 kJ (145kcal)
Grassi/Fat	11,9 g
di cui ac. gr. saturi / of which saturates	2,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	6,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	6,1 g
Fibra/Fiber	1,5 g
Proteine/Protein	2,3 g
Sale/Salt	1,1 g

*** per il calcolo del valore energetico si tiene conto dell'apporto dato da carboidrati e proteine (4kcal/g, 17kJ/g), dai grassi (9 kcal/g, 37 kJ/g) e dalla fibra (2kcal/g, 8kJ/g)*

CARATTERISTICHE CONFEZIONE/Packaging	
Imballaggio primario/Primary Package	Vaso Capri 280ml /Capri Jar 280ml -Capsula/Cap: Twist off 82
Imballo secondario/Secondary Package	Vassoio termopaccato / Tray + shrink film
Sigillo di garanzia/Safety Seal	No
Etichetta/Label	Si/Yes
Peso singolo vaso/Weight of jar	Netto/Net: 230g Lordo/Gross: 420g
Pezzatura commerciale e dimensioni/Commercial unit	6*230g
Sticker su imballo secondario/Sticker on secondary packaging	No
Peso unità di vendita/Weight commercial unit	2.53 kg
Pallettizzazione/Pallettization	n. vassoi per strato/tray for layers 17 n. strati per pallet/n. layers for pallet: 18
Peso lordo totale (incluso pallet, circa 15 kg)/Total Gross weight (pallet included, about 15 kg)	789,2 kg

Emette ed Approva RQ - Quality Manager
CARLA LUCCI