

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	ARACHIDI RICOPERTE DI CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE Peanuts Covered With Milk Chocolate	Rev. 03	Pag 1/3

	Denominazione di vendita/Product name	ARACHIDI PELATE E TOSTATE RICOPERTE DI CIOCCOLATO AL LATTE (50% MIN) Peanuts Peeled and Roasted Covered With Milk Chocolate
	Origine materia prima/Origin of raw material	Arachidi Tostate: ARGENTINA /Roasted Peanuts: ARGENTINA Cioccolato Latte: Mauritius, Francia, Germania, Italia / Milk chocolate: Mauritius, France, Germany, Italy.
	Formato/Size	30 g
	Descrizione/Product description	ARACHIDI PELATE E TOSTATE RICOPERTE DI CIOCCOLATO AL LATTE (50% MIN) Peanuts Peeled and Roasted Covered With Milk Chocolate
	Riferimenti normative/Law ref.	Il prodotto è conforme al Reg. (CE) N. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, Reg. CE 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Reg. (UE) N.1169/2011 del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, D.M n. 209 del 27/02/1996 che regola l'uso degli additivi alimentari, D.Lgs 12/06/2003 n.178 attuazione direttiva 2000/36/CE relative ai prodotti a base di cioccolato. REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006. Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.Lgs 94/01 e succ. agg. Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. : I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.
	Tipologia/ Type	Non biologico /No organic
	Destinazione d'uso/Intend use	Pronti per il consumo. Adatti al consumo da parte di qualsiasi soggetto sano non intollerante o allergico ai componenti dell'alimento. / Ready to eat. Suitable for all consumer non- allergic or non-intolerant to one more ingredients
	Prodotto da /Produced by	Sagi Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (Na) Italy

PRODOTTO / ITEM	
Peso netto /Net weighty	30g
Contenitore / Container Type	Bustina (COEX 20 + PET 12 + COEX Met 20) (rif. D.M. 21/03/1973,Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011) / Sachet (laminare) (ref. D.M.21/03/1973, Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011)☐
Codifica /Coding	A getto di inchiostro sulla confezione, leggibile, esatta / Ink-jet on pack, readable and correct
Etichettatura /Labelling	Conforme alla normativa vigente in Italia e UE / Reg. (UE) N.1169/2011 According to Italian and UE law / Reg. (UE) N.1169/2011
Scadenza /Best Before End date	La data entro cui è preferibile consumare il prodotto è riportata sull'etichetta/ Best before date printed on label
T.M.C. / Shelf life	12 mesi /12 months
Modalità di conservazione/Storage instruction	Tenere in luogo fresco e asciutto. Non esporre alla luce diretta/ Keep in cool and dry place. Avoid directly light exposition
Ingredienti /Ingredients	Arachidi pelate e tostate 50%. Copertura di cioccolato al latte 50% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia ; aroma naturale: vaniglia– cacao 33% minimo)./ Peanuts peeled and roasted 50% Milk chocolate coating (cocoa paste, sugar, cocoa butter; whole milk powder, low-fat milk emulsifier: soy lecithin; natural flavor: vanilla - cocoa 56% minimum).

Allergeni / Allergens	Contiene Arachidi, Soia e Latte . Può contenere tracce di frutta a guscio, Glutine, Solfiti e Senape. / Contains Peanuts, Soy and Milk . May contain traces of nuts,Gluten, Sulphites and Mustard.
OGM / GMO	Non contiene OGM / GMO free

Questo documento è di proprietà della azienda SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA) - Italy - www.sagisrl.it. E' vietata la totale o parziale riproduzione se non autorizzata.

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	ARACHIDI RICOPERTE DI CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE Peanuts Covered With Milk Chocolate	Rev. 03	Pag 2/3


Allergeni / Allergens	Presente in azienda/ Production site presence	Presente intenzionalmente nel prodotto/	Rischio Cross Contamination
1. Cereali conteneti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and product thereof	SI/YES	NO	SI/YES
2. Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
3. Uova e derivati / Eggs and products thereof	NO	NO	NO
4. Pesce e derivati / Fish and products thereof	NO	NO	NO
5. Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof	SI/YES	SI/YES	NO
6. Soia e derivati / Soybeans and products thereof	SI/YES	SI/YES	NO
7. Latte e derivati / Milk and products thereof	SI/YES	SI/YES	NO
8. Frutta a guscio e derivati / Shell Fruits and thereof	SI/YES	NO	SI/YES
9. Sedano e derivati / Celery and products thereof	NO	NO	NO
10. Senape e derivati / Mustard and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
11. Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg	SI/YES	NO	SI/YES
13. Lupino e derivati / Lupin and products thereof	NO	NO	NO
14. Molluschi e derivati / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE- ORGANOLETTICHE / CHEMICAL - PHYSICAL - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Peso netto (g) / Net weight (g)	30 g
Calibro / Caliber	40/50
Colore/Appearance	Marrone chiaro / Light brown
Sapore/ Taste	Tipico del frutto e del cioccolato. Dolce/ Typical of the fruit and of the chocolate. Sweet.
Odore/Smell	Tipico del frutto e del cioccolato. / Typical of the fruit and of the chocolate.
Consistenza/Consistency	Croccante/Crunchy

CARATTERSTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES


Carica Batterica Tot. / Total bacterial load	< 1000 UFC/g
Lieviti e Muffe/ Yeast e Mold	< 500 UFC/g
Coliformi / Coliforms	<100 UFC/g
E.Coli	< 10 UFC/g
Salmonella	Assenti/25g


Questo documento è di proprietà della azienda SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA) - Italy - www.sagisrl.it. E' vietata la totale o parziale riproduzione se non autorizzata.

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	ARACHIDI RICOPERTE DI CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE Peanuts Covered With Milk Chocolate	Rev. 03	Pag 3/3

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto) / NUTRITIONAL INFORMATION (per 100g of product)	
Valore energetico/ Energie	2433 kJ/ 578 kcal
Grassi totali / Fat total	41,5 g
di cui saturi / of which saturated	14 g
Carboidrati totali / Carbohydrat total	32,1 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,1 g
Fibre / fibers	4,6 g
Proteine / Protein	16,4 g
Sale / Salt	0,12 g

SCHEDA LOGISTICA	
Codice Ean / Ean Code	8 058368 981327
Pezzi per cartone (pz.) / Pieces for carton (pz.)	24 PZ
Cartoni per strato (ct.) / Cartons for layers (ct.)	23
Cartoni tot. per pallet (ct.) / Cartons tot. for pallet (ct.)	207
Strati per pallet (st.) / Layers for pallet (st.)	9
Peso netto (kg) / Net weight (kg)	124
Peso lordo (kg) /Gross weight (kg)	151
Dimensioni bustina (cm) /Sachet size (cm)	1,5 x 7 x 13 (h)
Dimensioni cartone (cm) / Dimensions carton (cm)	25 x 15.3 x 11 (h)
Dimensioni pallet (cm) / Dimensions pallet (cm)	80 x 120 x 113,5 h

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Technical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	COCCO AVVOLTO DA CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE COCONUT COVERED WITH MILK CHOCOLATE	Rev. 03	Pag 1/3

	Denominazione di vendita/Product name	COCCO DISIDRATATO RICOPERTO DI CIOCCOLATO AL LATTE (50% min.) / DEHYDRATED COCONUT COVERED WITH MILK CHOCOLATE (50% min.)
	Origine materia prima/Origin of raw material	Cocco disidratato: Tailandia / Dehydrated coconut : Thailand Cioccolato Latte: Mauritius, Francia, Germania, Italia / Milk chocolate: Mauritius, France, Germany, Italy.
	Formato/Size	25 g
	Descrizione/Product description	COCCO DISIDRATATO RICOPERTO DI CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE / DEHYDRATED COCONUT COVERED WITH MILK CHOCOLATE
	Riferimenti normative/Law ref.	Il prodotto è conforme al Reg. (CE) N. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, Reg. CE 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Reg. (UE) N.1169/2011 del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, D.M n. 209 del 27/02/1996 che regola l'uso degli additivi alimentari, D.Lgs 12/06/2003 n.178 attuazione direttiva 2000/36/CE relative ai prodotti a base di cioccolato. REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006. Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg. Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. : I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.
	Tipologia/ Type	Non biologico /No organic
	Destinazione d'uso/Intend use	Pronti per il consumo. Adatti al consumo da parte di qualsiasi soggetto sano non intollerante o allergico ai componenti dell'alimento. / Ready to eat. Suitable for all consumer non- allergic or non-intolerant to one more ingredients
	Prodotto da /Produced by	Sagi Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (Na) Italy

PRODOTTO / ITEM	
Peso netto /Net weighty	25 g
Contenitore / Container Type	Bustina (COEX 20 + PET 12 + COEX Met 20) (rif. D.M. 21/03/1973,Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011) / Sachet (laminare) (ref. D.M.21/03/1973, Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011)
Codifica / Coding	A getto di inchiostro sulla confezione, leggibile, esatta / Ink-jet on pack, readable and correct
Etichettatura / Labelling	Conforme alla normativa vigente in Italia e UE / Reg. (UE) N.1169/2011 According to Italian and UE law / Reg. (UE) N.1169/2011
Scadenza / Best Before End date	La data entro cui è preferibile consumare il prodotto è riportata sull'etichetta/ Best before date printed on label
T.M.C. / Shelf life	12 mesi / 12 months
Modalità di conservazione/Storage instruction	Tenere in luogo fresco e asciutto. Non esporre alla luce diretta/ Keep in cool and dry place. Avoid directly light exposition
Ingredienti / Ingredients	Cocco disidratato 50% (cocco 52%, zucchero di canna; conservante: metabisolfito di sodio). Copertura di cioccolato al latte 50% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale: vaniglia- cacao 33% minimo)./ Dehydrated coconut 50% (coconut 52%, sugar cane; preservative: E223). 50% Milk chocolate coating (cocoa paste, sugar, cocoa butter; whole milk powder, low-fat milk emulsifier: soy lecithin; natural flavor: vanilla - cocoa 56% minimum).

Allergeni / Allergens	Contiene Soia, Latte e solfiti. Può contenere tracce di frutta a guscio, Arachidi, Glutine e Senape. / Contains Soy, Milk and sulphites. May contain traces of nuts, peanuts, gluten and mustard.
OGM / GMO	Non contiene OGM / GMO free

Questo documento è di proprietà della azienda SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA) - Italy - www.sagisrl.it. E' vietata la totale o parziale riproduzione se non autorizzata.

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	COCCO AVVOLTO DA CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE COCONUT COVERED WITH MILK CHOCOLATE	Rev. 03	Pag 2/3

Allergeni / Allergens	Presente in azienda/ Production site presence	Presente intenzionalmente nel prodotto/	Rischio Cross Contamination
1. Cereali conteneti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and product thereof	SI/YES	NO	SI/YES
2. Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
3. Uova e derivati / Eggs and products thereof	NO	NO	NO
4. Pesce e derivati / Fish and products thereof	NO	NO	NO
5. Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
6. Soia e derivati / Soybeans and products thereof	SI/YES	SI/YES	NO
7. Latte e derivati / Milk and products thereof	SI/YES	SI/YES	NO
8. Frutta a guscio e derivati / Shell Fruits and thereof	SI/YES	NO	SI/YES
9. Sedano e derivati / Celery and products thereof	NO	NO	NO
10. Senape e derivati / Mustard and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
11. Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg	SI/YES	SI/YES	NO
13. Lupino e derivati / Lupin and products thereof	NO	NO	NO
14. Molluschi e derivati / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE- ORGANOLETTICHE / CHEMICAL - PHYSICAL - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Peso netto (g) / Net weight (g)	25 g
Calibro / Caliber	8/10 (mm)
Colore/Appearance	Marrone chiaro / Light brown
Sapore/ Taste	Tipico del frutto e del cioccolato. Dolce e con lieve sentore di vaniglia. / Typical of the fruit and of the chocolate. Sweet and with a little taste of vanilla.
Odore/Smell	Tipico del frutto e del cioccolato. / Typical of the fruit and of the chocolate.
Consistenza/Consistency	Morbida con copertura di cioccolato croccante. / Soft with crunchy chocolate covering.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES

Carica Batterica Tot. / Total bacterial load	< 1000 UFC/g
Lieviti e Muffe/ Yeast e Mold	< 50 UFC/g
Coliformi / Coliforms	<10 UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
E.Coli	Assenti UFC/g
Salmonella	Assenti/25g

Questo documento è di proprietà della azienda SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA) - Italy - www.sagisrl.it. E' vietata la totale o parziale riproduzione se non autorizzata.


	SAGI Srl - Via Roma, 262 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	COCCO AVVOLTO DA CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE COCONUT COVERED WITH MILK CHOCOLATE	Rev. 03	Pag 3/3


VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto) / NUTRITIONAL INFORMATION (per 100g of product)

Valore energetico/ Energie	2199 kJ /526 kcal
Grassi totali / Fat total	30,8 g
di cui saturi / of which saturated	21, 2 g
Carboidrati totali / Carbohydrat total	56,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	52,9 g
Fibre / fibers	3 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,15 g

SCHEDA LOGISTICA

Codice Ean / Ean Code	8 058368981143
Pezzi per cartone (pz.) / Pieces for carton (pz.)	24 PZ
Cartoni per strato (ct.) / Cartons for layers (ct.)	23
Cartoni tot. per pallet (ct.) / Cartons tot. for pallet (ct.)	207
Strati per pallet (st.) / Layers for pallet (st.)	9
Peso netto (kg) / Net weight (kg)	124
Peso lordo (kg) /Gross weight (kg)	151
Dimensioni bustina (cm) /Sachet size (cm)	1,5 x 7 x 13 (h)
Dimensioni cartone (cm) / Dimensions carton (cm)	25 x 15.3 x 11 (h)
Dimensioni pallet (cm) / Dimensions pallet (cm)	80 x 120 x 113,5 h


	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	NOCCIOLE AVVOLTE DA CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE HAZELNUTS WRAPPED IN MILK CHOCOLATE	Rev. 03	Pag 1/3

	Denominazione di vendita/Product name	NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE PELATE RICOPERTE DI CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE (50% min.) / SHELLLED ROASTED PEELED HAZELNUTS COVERED WITH MILK CHOCOLATE (50% min.)
	Origine materia prima/Origin of raw material	Nocciole sgusciate:Italia /Shelled Roasted : Italy Cioccolato Latte: Mauritius, Francia, Germania, Italia / Milk chocolate: Mauritius, France, Germany, Italy.
	Formato/Size	25 g
	Descrizione/Product description	NOCCIOLE SGUSCIATE TOSTATE PELATE RICOPERTE DI CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE / SHELLLED ROASTED PEELED HAZELNUTS COVERED WITH MILK CHOCOLATE .
	Riferimenti normative/Law ref.	Il prodotto è conforme al Reg. (CE) N. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, Reg. CE 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Reg. (UE) N.1169/2011 del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, D.M n. 209 del 27/02/1996 che regola l'uso degli additivi alimentari, D.Lgs 12/06/2003 n.178 attuazione direttiva 2000/36/CE relative ai prodotti a base di cioccolato. REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006. Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg. Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. : I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.
	Tipologia/ Type	Non biologico /No organic
	Destinazione d'uso/Intend use	Pronti per il consumo. Adatti al consumo da parte di qualsiasi soggetto sano non intollerante o allergico ai componenti dell'alimento. / Ready to eat. Suitable for all consumer non- allergic or non-intolerant to one more ingredients
	Prodotto da /Produced by	Sagi Srl - Via Spagnuolo, 15- 80020 Frattaminore (Na) Italy

PRODOTTO / ITEM	
Peso netto /Net weighty	25 g
Contenitore / Container Type	Bustina (COEX 20 + PET 12 + COEX Met 20) (rif. D.M. 21/03/1973,Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011) / Sachet (laminare) (ref. D.M.21/03/1973, Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011)
Codifica / Coding	A getto di inchiostro sulla confezione, leggibile, esatta / Ink-jet on pack, readable and correct
Etichettatura / Labelling	Conforme alla normativa vigente in Italia e UE / Reg. (UE) N.1169/2011 According to Italian and UE law / Reg. (UE) N.1169/2011
Scadenza / Best Before End date	La data entro cui è preferibile consumare il prodotto è riportata sull'etichetta/ Best before date printed on label
T.M.C. / Shelf life	12 mesi / 12 months
Modalità di conservazione/ Storage instruction	Tenere in luogo fresco e asciutto. Non esporre alla luce diretta/ Keep in cool and dry place. Avoid directly light exposition
Ingredienti / Ingredients	Nocciole sgusciate tostate pelate 50%. Copertura di cioccolato al latte 50% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia ; aroma naturale: vaniglia- cacao 33% minimo)./ Shelled Roasted peeled hazelnuts 50%. Milk chocolate coating (cocoa paste, sugar, cocoa butter; whole milk powder, low-fat milk emulsifier: soy lecithin; natural flavor: vanilla -cocoa 56% minimum).

Allergeni / Allergens	Contiene Nocciole, latte e soia. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, Glutine, Senape, Arachidi e Solfiti. / Contains Hazelnuts, soy and Milk. May contain traces of other nuts, Gluten, Mustard, Peanuts and Sulfites.
OGM / GMO	Non contiene OGM / GMO free

Questo documento è di proprietà della azienda SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA) - Italy - www.sagisrl.it. E' vietata la totale o parziale riproduzione se non autorizzata.

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	NOCCIOLE AVVOLTE DA CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE HAZELNUTS WRAPPED IN MILK CHOCOLATE	Rev. 03	Pag 2/3


Allergeni / Allergens	Presente in azienda/ Production site presence	Presente intenzionalmente nel prodotto/	Rischio Cross Contamination
1. Cereali conteneti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and product thereof	SI/YES	NO	SI/YES
2. Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
3. Uova e derivati / Eggs and products thereof	NO	NO	NO
4. Pesce e derivati / Fish and products thereof	NO	NO	NO
5. Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
6. Soia e derivati / Soybeans and products thereof	SI/YES	SI/YES	NO
7. Latte e derivati / Milk and products thereof	SI/YES	SI/YES	NO
8. Frutta a guscio e derivati / Shell Fruits and thereof	SI/YES	SI/YES	NO
9. Sedano e derivati / Celery and products thereof	NO	NO	NO
10. Senape e derivati / Mustard and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
11. Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg	SI/YES	NO	SI/YES
13. Lupino e derivati / Lupin and products thereof	NO	NO	NO
14. Molluschi e derivati / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE- ORGANOLETTICHE / CHEMICAL - PHYSICAL - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Peso netto (g) / Net weight (g)	25 g
Calibro / Caliber	13/15
Colore/Appearance	Marrone chiaro / Light brown
Sapore/ Taste	Tipico del frutto e del cioccolato. Dolce e con lieve sentore di vaniglia. / Typical of the fruit and of the chocolate. Sweet and with a little taste of vanilla.
Odore/Smell	Tipico del frutto e del cioccolato. / Typical of the fruit and of the chocolate.
Consistenza/Consistency	Croccante con copertura di cioccolato croccante. / Crunchy with crunchy chocolate covering.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES


Carica Batterica Tot. / Total bacterial load	< 1000 UFC/g
Lieviti e Muffe/ Yeast e Mold	< 50 UFC/g
Coliformi / Coliforms	<10 UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
E.Coli	Assenti UFC/g
Salmonella	Assenti/25g


Questo documento è di proprietà della azienda SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA) - Italy - www.sagisrl.it. E' vietata la totale o parziale riproduzione se non autorizzata.

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	NOCCIOLE AVVOLTE DA CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE HAZELNUTS WRAPPED IN MILK CHOCOLATE	Rev. 03	Pag 3/3


VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto) / NUTRITIONAL INFORMATION (per 100g of product)	
Valore energetico/ Energie	2494 kJ /602 kcal
Grassi totali / Fat total	47,1 g
di cui saturi / of which saturated	13,5 g
Carboidrati totali / Carbohydrat total	27,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	25,5 g
Fibre / fibers	4,5 g
Proteine / Protein	11,8 g
Sale / Salt	0,13 g

SCHEDA LOGISTICA	
Codice Ean / Ean Code	8 058368981105
Pezzi per cartone (pz.) / Pieces for carton (pz.)	24 PZ
Cartoni per strato (ct.) / Cartons for layers (ct.)	23
Cartoni tot. per pallet (ct.) / Cartons tot. for pallet (ct.)	207
Strati per pallet (st.) / Layers for pallet (st.)	9
Peso netto (kg) / Net weight (kg)	124
Peso lordo (kg) /Gross weight (kg)	151
Dimensioni bustina (cm) /Sachet size (cm)	1,5 x 7 x 13 (h)
Dimensioni cartone (cm) / Dimensions carton (cm)	25 x 15.3 x 11 (h)
Dimensioni pallet (cm) / Dimensions pallet (cm)	80 x 120 x 113,5 h

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	MANDORLE SGUSCIATE ACCOLTE DA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE SHELLED ALMONDS COVERED WITH DARK CHOCOLATE	Rev. 02	Pag 1/3

	Denominazione di vendita/Product name	MANDORLE AVVOLTE DA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE / Shelled almonds covered with dark chocolate
	Origine materia prima Origin of raw material	Mandorle sgusciate :USA /Shelled almonds: USA Cioccolato fondente: Centro - Sud America, Africa / Dark chocolate: Central - South America, Africa
	Formato/Size	25 G
	Descrizione Product description	MANDORLE SGUSCIATE RICOPERTE DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE / Shelled almonds covered with dark chocolate
	Riferimenti normative/ Law ref.	Il prodotto è conforme al Reg. (CE) N. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, Reg. CE 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Reg. (UE) N.1169/2011 del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006. Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg. Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. : I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.
	Tipologia/ Type	Non biologico /No organic
	Destinazione d'uso/ Intend use	Pronti per il consumo. Adatti al consumo da parte di qualsiasi soggetto sano non intollerante o allergico ai componenti dell'alimento. / Ready to eat. Suitable for all consumer non- allergic or non-intolerant to one more ingredients
	Prodotto da / Produced by	Sagi Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (Na) Italy

PRODOTTO / ITEM	
Peso netto /Net weighty	25 G
Contenitore / Container Type	Bustina (COEX 20 + PET 12 + COEX Met 20) (rif. D.M. 21/03/1973,Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011) / Sachet (laminare) (ref. D.M.21/03/1973, Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011) (rif. D.M. 21/03/1973,Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011) / Sachet
Codifica / Coding	A getto di inchiostro sulla confezione, leggibile, esatta / Ink-jet on pack, readable and correct
Etichettatura / Labelling	Conforme alla normativa vigente in Italia e UE / Reg. (UE) N.1169/2011 According to Italian and UE law / Reg. (UE) N.1169/2011
Scadenza / Best Before End date	La data entro cui è preferibile consumare il prodotto è riportata sull'etichetta/ Best before date printed on label
T.M.C. / Shelf life	12 mesi / 12 months
Modalità di conservazione/ Storage instruction	Tenere in luogo fresco e asciutto. Non esporre alla luce diretta/ Keep in cool and dry place. Avoid directly light exposition
Ingredienti / Ingredients	Mandorle sgusciate 70%. Copertura di cioccolato fondente extra 30% (Pasta di cacao, zucchero, burro di Cacao, emulsionante: Lecitina di soia . Estratto di vaniglia- Cacao 72% minimo) / Shelled Almonds 70%. Extra dark chocolate cover 30% (Cocoa mass, sugar, cocoa butter. Emulsifier: Soya lecithin. Vanilla extract - cocoa 72%)
Allergeni Allergens	Contiene MANDORLE E soia. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, Senape, Glutine, Solfiti, Latte e Arachidi. Contains almonds and soya. May contain traces of other nuts, mustard, gluten, sulfites, milk and peanuts.
OGM / GMO	Non contiene OGM / GMO free

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)		Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet		Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	MANDORLE SGUSCIATE ACCOLTE DA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE SHELLED ALMONDS COVERED WITH DARK CHOCOLATE		Rev. 02	Pag 2/3


Allergeni / Allergens	Presente in azienda/ Production site presence	Presente intenzionalmente nel prodotto/ Intentionally present in the product	Rischio Cross Contamination
1. Cereali conteneti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and product thereof	SI/YES	NO	SI/YES
2. Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
3. Uova e derivati / Eggs and products thereof	NO	NO	NO
4. Pesce e derivati / Fish and products thereof	NO	NO	NO
5. Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
6. Soia e derivati / Soybeans and products thereof	SI/YES	SI/YES	NO
7. Latte e derivati / Milk and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
8. Frutta a guscio e derivati / Shell Fruits and thereof	SI/YES	SI/YES	NO
9. Sedano e derivati / Celery and products thereof	NO	NO	NO
10. Senape e derivati / Mustard and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
11. Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg	SI/YES	NO	SI/YES
13. Lupino e derivati / Lupin and products thereof	NO	NO	NO
14. Molluschi e derivati / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE- ORGANOLETTICHE / CHEMICAL - PHYSICAL - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Peso netto (g) / Net weight (g)	25 g
Colore/Appearance	Marrone scuro tipico del cioccolato fondente
Sapore/Taste	Tipico del frutto e del cioccolato. Dolce e con lieve sentore di vaniglia. / Typical of the fruit and of the chocolate. Sweet and with a little taste of vanilla.
Odore/Smell	Tipico del frutto e del cioccolato. / Typical of the fruit and of the chocolate.
Consistenza/Consistency	Croccante / Crunchy

CARATTERSTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES	
Carica Batterica Tot. / Total bacterial load	< 1000 UFC/g
Lieviti e Muffe/ Yeast e Mold	< 50 UFC/g
Coliformi / Coliforms	<10 UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
E.Coli	Assenti UFC/g


Salmonella	Assenti/25g
------------	-------------


Questo documento è di proprietà della azienda SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA) - Italy - www.sagisrl.it. E' vietata la totale o parziale riproduzione se non autorizzata.

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	MANDORLE SGUSCIATE ACCOLTE DA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE SHELLED ALMONDS COVERED WITH DARK CHOCOLATE	Rev. 02	Pag 3/3

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto) / NUTRITIONAL INFORMATION (per 100g of product)	
Valore energetico/ Energie	2454 kJ/590 kcal
Grassi totali / Fat total	43,8 g
di cui saturi / of which saturated	13,3 g
Carboidrati totali / Carbohydrat total	36,5 g
di cui zuccheri / of which sugars	11,9 g
Fibre / fibers	3,1 g
Proteine / Protein	14 g
Sale / Salt	0,08 g
Calcio /Calcium	131,4 mg
Fosforo /Phosphorus	380 mg
Magnesio / Magnesium	182,8 mg
Potassio /Potassium	504 mg

SCHEDA LOGISTICA	
Codice Ean / Ean Code	8 058368980474
Pezzi per cartone (pz.) / Pieces for carton (pz.)	24 PZ
Cartoni per strato (ct.) / Cartons for layers (ct.)	23
Cartoni tot. per pallet (ct.) / Cartons tot. for pallet (ct.)	207
Strati per pallet (st.) / Layers for pallet (st.)	9
Peso netto (kg) / Net weight (kg)	124
Peso lordo (kg) /Gross weight (kg)	151
Dimensioni bustina (cm) /Sachet size (cm)	1,5 x 7 x 13 (h)
Dimensioni cartone (cm) / Dimensions carton (cm)	25 x 15.3 x 11 (h)
Dimensioni pallet (cm) / Dimensions pallet (cm)	80 x 120 x 113,5 h

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	NOCI SGUSCIATE AVVOLTE DA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE SHELLED WALNUTS COVERED WITH DARK CHOCOLATE	Rev. 03	Pag 1/3

	Denominazione di vendita/Product name	NOCI AVVOLTE DA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE / Shelled Walnuts covered with dark chocolate
	Origine materia prima Origin of raw material	Noci sgusciate :USA - ARGENTINA - CILE- ITALIA /Shelled walnuts: USA - ARGENTINA - CILE- ITALIA Cioccolato fondente: Centro - Sud America, Africa / Dark chocolate: Central - South America, Africa
	Formato/Size	25 G
	Descrizione Product description	NOCI SGUSCIATE RICOPERTE DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE / Shelled Walnuts covered with dark chocolate
	Riferimenti normative/ Law ref.	Il prodotto è conforme al Reg. (CE) N. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, Reg. CE 2073/2005 stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Reg. (UE) N.1169/2011 del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, D.M n. 209 del 27/02/1996 che regola l'uso degli additivi alimentari, D.Lgs 12/06/2003 n.178 attuazione direttiva 2000/36/CE relative ai prodotti a base di cioccolato. REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006. Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg. Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. : I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.
	Tipologia/ Type	Non biologico /No organic
	Destinazione d'uso/ Intend use	Pronti per il consumo. Adatti al consumo da parte di qualsiasi soggetto sano non intollerante o allergico ai componenti dell'alimento. / Ready to eat. Suitable for all consumer non- allergic or non-intolerant to one more ingredients
	Prodotto da / Produced by	Sagi Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (Na) Italy

PRODOTTO / ITEM	
Peso netto /Net weighty	25 G
Contenitore / Container Type	Bustina (Bustina (COEX 20 + PET 12 + COEX Met 20) (rif. D.M. 21/03/1973,Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011) / Sachet (lamine) (ref. D.M.21/03/1973, Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011))
Codifica / Coding	A getto di inchiostro sulla confezione, leggibile, esatta / Ink-jet on pack, readable and correct
Etichettatura / Labelling	Conforme alla normativa vigente in Italia e UE / Reg. (UE) N.1169/2011 According to Italian and UE law / Reg. (UE) N.1169/2011
Scadenza / Best Before End date	La data entro cui è preferibile consumare il prodotto è riportata sull'etichetta/ Best before date printed on label
T.M.C. / Shelf life	12 mesi / 12 months
Modalità di conservazione/ Storage instruction	Tenere in luogo fresco e asciutto. Non esporre alla luce diretta/ Keep in cool and dry place. Avoid directly light exposition
Ingredienti / Ingredients	Noci sgusciate 70%. Copertura di cioccolato fondente extra 30% (Pasta di cacao, zucchero, burro di Cacao, emulsionante: Lecitina di soia . Estratto di vaniglia- Cacao 72% minimo) / Shelled Walnuts 100%. Extra dark chocolate cover 30% (Cocoa mass, sugar, cocoa butter. Emulsifier: Soya lecithin. Vanilla extract - cocoa 72
Allergeni Allergens	Contiene NOCI e SOIA. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, Senape, Arachidi, Glutine, Latte e Solfiti. Contains WALNUTS and SOYA.May contain traces of other nuts, mustard, peanuts, gluten, milk and sulfites.
OGM / GMO	Non contiene OGM / GMO free

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	NOCI SGUSCIATE AVVOLTE DA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE SHELLED WALNUTS COVERED WITH DARK CHOCOLATE	Rev. 03	Pag 2/3


Allergeni / Allergens	Presente in azienda/ Production site presence	Presente intenzionalmente nel prodotto/ intentionally	Rischio Cross Contamination
1. Cereali conteneti glutine e derivati/ Cereals containing gluten and product thereof	SI/YES	NO	SI/YES
2. Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO
3. Uova e derivati / Eggs and products thereof	NO	NO	NO
4. Pesce e derivati / Fish and products thereof	NO	NO	NO
5. Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
6. Soia e derivati / Soybeans and products thereof	SI/YES	SI/YES	NO
7. Latte e derivati / Milk and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
8. Frutta a guscio e derivati / Shell Fruits and thereof	SI/YES	SI/YES	NO
9. Sedano e derivati / Celery and products thereof	NO	NO	NO
10. Senape e derivati / Mustard and products thereof	SI/YES	NO	SI/YES
11. Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg	SI/YES	NO	SI/YES
13. Lupino e derivati / Lupin and products thereof	NO	NO	NO
14. Molluschi e derivati / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE- ORGANOLETTICHE / CHEMICAL - PHYSICAL - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Peso netto (g) / Net weight (g)	25 g
Colore/Appearance	Marrone scuro tipico del cioccolato fondente
Sapore/ Taste	Tipico del frutto e del cioccolato. Dolce e con lieve sentore di vaniglia. / Typical of the fruit and of the chocolate. Sweet and with a little taste of vanilla.
Odore/Smell	Tipico del frutto e del cioccolato. / Typical of the fruit and of the chocolate.
Consistenza/Consistency	Croccante / Crunchy

CARATTERSTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPRIETIES	
Carica Batterica Tot. / Total bacterial load	< 1000 UFC/g
Lieviti e Muffe/ Yeast e Mold	< 50 UFC/g
Coliformi / Coliforms	<10 UFC/g

Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
E.Coli	Assenti UFC/g
Salmonella	Assenti/25g

Questo documento è di proprietà della azienda SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 - 80020 Frattaminore (NA) - Italy - www.sagisrl.it. E' vietata la totale o parziale riproduzione se non autorizzata.

	SAGI Srl - Via Spagnuolo, 15 -80020 Frattaminore (NA)	Data di emissione/issue date: 30/06/2020	
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / Tecnical specification sheet	Data ultima revisione/update: 28/05/2024	
	NOCI SGUSCIATE AVVOLTE DA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE SHELLED WALNUTS COVERED WITH DARK CHOCOLATE	Rev. 03	Pag 3/3

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto) / NUTRITIONAL INFORMATION (per 100g of product)	
Valore energetico/ Energie	2637 kJ/636 kcal
Grassi totali / Fat total	55,9 g
di cui saturi / of which saturated	15,8 g
Carboidrati totali / Carbohydrat total	25,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	15,6 g
Fibre / fibers	4,5 g
Proteine / Protein	9,7 g
Sale / Salt	0,01 g
Calcio /Calcium	70,9 mg
Fosforo /Phosphorus	203 mg
Magnesio / Magnesium	114 mg
Potassio /Potassium	476 mg

SCHEDA LOGISTICA	
Codice Ean / Ean Code	8 058368980481
Pezzi per cartone (pz.) / Pieces for carton (pz.)	24 PZ
Cartoni per strato (ct.) / Cartons for layers (ct.)	23
Cartoni tot. per pallet (ct.) / Cartons tot. for pallet (ct.)	207
Strati per pallet (st.) / Layers for pallet (st.)	9
Peso netto (kg) / Net weight (kg)	124
Peso lordo (kg) /Gross weight (kg)	151
Dimensioni bustina (cm) /Sachet size (cm)	1,5 x 7 x 13 (h)
Dimensioni cartone (cm) / Dimensions carton (cm)	25 x 15.3 x 11 (h)
Dimensioni pallet (cm) / Dimensions pallet (cm)	80 x 120 x 113,5 h

