

Scheda Tecnica

Codice prodotto/ Production code: **9901000685**

Pag. 1 di 3

Technical Sheet

Data emissione / Issue date: **27.03.2023**

Rev. 1

GINSENG MIELE E LIMONE BUSTA DA 500 G

DEFINIZIONE	DEFINITION
Preparato in polvere per bevanda al caffè e ginseng con miele al gusto di limone senza lattosio.	<i>Powder preparation for drink coffee and ginseng with honey flavoured of lemon without lactose.</i>
INGREDIENTI	INGREDIENTS
Zucchero, sciroppo di glucosio in polvere, LATTE scremato delattosato in polvere, grassi vegetali di cocco raffinati, caffè solubile (8%), proteine del LATTE, estratto di ginseng (1%), stabilizzanti: E340ii, E452i, miele in polvere (0,6%), aromi, emulsionante: E471, sale, agente antiagglomerante: E341iii.	<i>Sugar, powder glucose syrup, powder skimmed delactosed MILK, refined vegetable coconut fats, soluble coffee (8%), MILK proteins, ginseng extract (1%), stabiliser: E340ii, E452i, powder honey (0,6%), flavourings, emulsifier: E471, salt, anti-caking agent: E341iii.</i>
SHELF LIFE	SHELF LIFE
24 mesi; conservare in luogo fresco e asciutto.	<i>24 months; keep cool and dry.</i>
PACKAGING	PACKAGING
Busta 500 g Cartone da 20 buste	<i>Bag 500 g Box 20 bags</i>
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	ADDITIONAL INFORMATION
SENZA GLUTINE Contenuto di lattosio meno di 0.1%. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.	<i>GLUTEN FREE Lactose content less than 0.1% The product contains glucose and galactose result of lactos split.</i>
DICHIARAZIONI	DECLARATIONS
HACCP: In ottemperanza al Reg. CE n.852/2004 e n. 853/2004 e successivi aggiornamenti TRACCIABILITA': In ottemperanza al Reg. CE n.178/2002 e successivi aggiornamenti OGM: Il prodotto non contiene e non deriva da O.G.M., ai sensi dei Reg. CE 1823/2003 e 1830/2003 ETICHETTATURA: In ottemperanza al Reg. CE n. 1169/2011 PACKAGING: I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono idonei come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e dal DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche.	<i>HACCP: In accordance with Reg. 852/2004 and n. 853/2004 subsequent amendments TRACEABILITY: In accordance with Reg. 178/2002 and subsequent amendments GMO: The product does not contain and is not produced from G.M.O. in accordance with regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC LABELLING: In accordance with Reg. 1169/2011/EC PACKAGING: Materials and articles intended to come into contact with food are suitable as required in accordance with Reg 1935/2004/EC and MD 21/03/1973 and subsequent updates and amendments</i>

Prodotto e confezionato nello stabilimento di via B. Colleoni 10 / 24040 Boltiere (BG)
Produced and packaged in the plant of via B. Colleoni 10 / 24040 Boltiere (BG)

Scheda Tecnica	Codice prodotto/ <i>Production code</i> : 9901000685	Pag. 2 di 3
Technical Sheet	Data emissione / <i>Issue date</i> : 27.03.2023	Rev. 1
GINSENG MIELE E LIMONE BUSTA DA 500 G		

CARATTERISTICHE SENSORIALI Aspetto: polvere Colore: marrone chiaro Odore: tipico Sapore: tipico	SENSORY CHARACTERISTICS <i>Appearance: powder</i> <i>Colour: light brown</i> <i>Smell: typical</i> <i>Flavour: typical</i>																																										
CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE Umidità (termobilancia) % < 4	CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS <i>Moisture % < 4</i>																																										
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Carica Batterica Totale U.F.C./g < 5000 Lieviti e muffe U.F.C./g < 100	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS <i>Total Plate count U.F.C./g < 5000</i> <i>Yeasts and moulds U.F.C./g < 100</i>																																										
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g) <table><tr><td>Energia</td><td>kJ / kcal</td><td>1820/431</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>g</td><td>9,3</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>g</td><td>8,4</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>g</td><td>78</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>g</td><td>58</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>g</td><td>7,9</td></tr><tr><td>Sale</td><td>g</td><td>0,43</td></tr></table>	Energia	kJ / kcal	1820/431	Grassi	g	9,3	di cui acidi grassi saturi	g	8,4	Carboidrati	g	78	di cui zuccheri	g	58	Proteine	g	7,9	Sale	g	0,43	NUTRITIONAL INFORMATION (AVERAGE VALUES 100g) <table><tr><td><i>Energy</i></td><td><i>kJ / kcal</i></td><td><i>1820/431</i></td></tr><tr><td><i>Fat</i></td><td><i>g</i></td><td><i>9,3</i></td></tr><tr><td><i>of which saturates</i></td><td><i>g</i></td><td><i>8,4</i></td></tr><tr><td><i>Carbohydrate</i></td><td><i>g</i></td><td><i>78</i></td></tr><tr><td><i>of which sugars</i></td><td><i>g</i></td><td><i>58</i></td></tr><tr><td><i>Protein</i></td><td><i>g</i></td><td><i>7,9</i></td></tr><tr><td><i>Salt</i></td><td><i>g</i></td><td><i>0,43</i></td></tr></table>	<i>Energy</i>	<i>kJ / kcal</i>	<i>1820/431</i>	<i>Fat</i>	<i>g</i>	<i>9,3</i>	<i>of which saturates</i>	<i>g</i>	<i>8,4</i>	<i>Carbohydrate</i>	<i>g</i>	<i>78</i>	<i>of which sugars</i>	<i>g</i>	<i>58</i>	<i>Protein</i>	<i>g</i>	<i>7,9</i>	<i>Salt</i>	<i>g</i>	<i>0,43</i>
Energia	kJ / kcal	1820/431																																									
Grassi	g	9,3																																									
di cui acidi grassi saturi	g	8,4																																									
Carboidrati	g	78																																									
di cui zuccheri	g	58																																									
Proteine	g	7,9																																									
Sale	g	0,43																																									
<i>Energy</i>	<i>kJ / kcal</i>	<i>1820/431</i>																																									
<i>Fat</i>	<i>g</i>	<i>9,3</i>																																									
<i>of which saturates</i>	<i>g</i>	<i>8,4</i>																																									
<i>Carbohydrate</i>	<i>g</i>	<i>78</i>																																									
<i>of which sugars</i>	<i>g</i>	<i>58</i>																																									
<i>Protein</i>	<i>g</i>	<i>7,9</i>																																									
<i>Salt</i>	<i>g</i>	<i>0,43</i>																																									

Scheda Tecnica	Codice prodotto/ <i>Production code</i> : 9901000685	Pag. 3 di 3
Technical Sheet	Data emissione / <i>Issue date</i> : 27.03.2023	Rev. 1
GINSENG MIELE E LIMONE BUSTA DA 500 G		

DICHIARAZIONE ALLERGENI / ALLERGENS DECLARATION:		
In accordo con l'Allegato II, REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 / In accordance with Annex II, REGULATION (EU) No 1169/2011		
ALLERGENE ALLERGENS	Presenza nel prodotto Presence in the product	Presenza per contaminazione crociata Presence for cross contamination
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1); (b) wheat based maltodextrins (1); (c) glucose syrups based on barley; cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	No	No
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 2. Crustaceans and products thereof;	No	No
3. Uova e prodotti a base di uova. 3. Eggs and products thereof;	No	No
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 4. Fish and products thereof, except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine;	No	No
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 5. Peanuts and products thereof;	No	No
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 6. Soybeans and products thereof, except: (a) fully refined soybean oil and fat (1); (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;	No	No
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo. 7. Milk and products thereof (including lactose), except: (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactitol;	Si / Yes	No
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachionuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	No	No
9. Sedano e prodotti a base di sedano. 9. Celery and products thereof;	No	No
10. Senape e prodotti a base di senape. 10. Mustard and products thereof;	No	No
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 11. Sesame seeds and products thereof;	No	No
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;	No	No
13. Lupini e prodotti a base di lupini. 13. Lupin and products thereof;	No	No
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. 14. Molluscs and products thereof.	No	No

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
(1) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.