



CORSO FRUIT Srl

Z.a. loc. Cornacchiola snc - 01030 Canepina (VT)

c.c.i.a.a. 139574 P.Iva / c.f. 01929160560

Tel. / Fax +039.0761-750670 cell. 334-8476440

e-mail: amministrazione@corsofruit.it www.corsofruit.it

Nome del prodotto / Marchio Product name / Brand

Luogo di produzione / Place of production

Lista ingredienti (indicare % di ingredienti caratterizzanti)

List of ingredients (indicate % of main ingredients)

Descrizione / Description

*nocciole 100 % / * shelled hazelnuts 100 %
*nocciole 100 % / * shelled hazelnuts 100 %
*nocciole sgusciate / * shelled hazelnuts

Logistica/Produzione: Logistics/Production :

Peso netto in gr. (unità di vendita) / Net weight in grs (unit for sale)

Peso lordo in gr. (unità di vendita) / Gross weight in grs (unit for sale)

1000 KG
1002,5 KG

Vita del prodotto / Shelf life

Altezza (u.d.v) / Height (unit for sale)

Larghezza (u.d.v) / Width (unit for sale)

Profondità (u.d.v) / Depth (unit for sale)

Dimensioni pallet / Pallet dimensions

12 mesi
200 cm
100 cm
100 cm
80x120

Caratteristiche tecniche:

Technical characteristics:

BIOLOGICO - Certificato da? / ORGANIC-Certified by?

Reg. UE 848/18

no

Senza glutine? / Gluten free?

si/Yes

Informazioni nutrizionali per 100g:

Nutritional analysis per 100g:

Valore energetico KJ / Energy

Valore energetico kcal / Energy

Proteine / Proteins

Carboidrati / Carbohydrates

di cui zuccheri

Grassi / Fat

di cui saturi

sodio

fibre

2698 kJ
654 kcal
15 g
7 g
4,3 g
61 g
4,5 g
n.r.
9,7 g

Riferimenti Reg.:

Reg.UE 848/18; Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 853/2004; Reg. CE 852/2004, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 834/2007.

Caratteristiche microbiologiche:

	Limite
microrganismi a 30°C/ microorganism at 30°C	<100
germi anaerobi solfito-riduttori/ sulphite reducing anaerobes	<10
listeria monocytogenes/ listeria	assente
salmonella/ salmonella	assente
stafilococchi / staphylococcus	<10

Caratteristiche organolettiche:

Gusto/ taste	nocciole/hazelnuts
Consistenza/ consistency	croccante/crunchy
Colore /color	marrone chiaro / light brown
Odore/ smell	nocciole/hazelnuts

Vita del prodotto / Shelf life

Modalità di conservazione

12 mesi/ 12 month
conservare in luogo fresco ed asciutto/ store in a cool dry place

IMBALLAGGIO: indicare il peso del materiale per imballaggio in grammi

PACKAGING: indicate the weight of the packaging material in grams

Unità di vendita

Unit for sale

Big bags

Legno epal/ wood

Sacco polipropilene/ bags

2000 g
20000 g
70 g

Cartone - Termoretraibile

Box or heat-shrink wrap

Cartone / Cardboard

film estensibile/ stretchable film

1000 g

FORNITORE/SUPPLIER: Uniesport srl	SI/No*	Nome specifico della sostanza²⁾	Presenza in tracce³⁾	Presenza nel sito⁴⁾
NOME DEL PRODOTTO/PRODUCT NAME: NOCCIOLE IN GUSCIO BIO	Yes/No ¹⁾		Traces present ³⁾	Present at prod. site ⁴⁾
ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE-ALLERGENS Attached III bis Directive 2003/13/EC				
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati/Cereals containing gluten (corn, rye, barley, oats, spelt, kamut) and by-products	No		No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shellfish and shellfish-based products	No		No	No
<u>Uova e prodotti a base di uova/Eggs and egg-based products</u>	No		No	No
<u>Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish-based products</u>	No		No	No
<u>Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and peanut-based products</u>	No		No	No
<u>Soia e prodotti a base di soia/Soya and Soya-based products</u>	No		No	No
<u>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/Milk and milk-based products including lactose</u>	No		No	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)/Shelled fruit (almonds, hazelnuts, other nuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, and by-products)	SI/Yes	nocciola/hazelnuts	SI, mandorle/yes, almonds	
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products	No		No	No
<u>Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products</u>	No		No	No
<u>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Sesame seeds and sesame-based products</u>	No		No	No
<u>Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito/Sulphur and sulphites for more than 10mg/kg or 10mg/l in SO₂ of the final product</u>	No		No	No
<u>Lupini e prodotti derivati/Lupins and by-products</u>	No		No	No
<u>Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and by-products</u>	No		No	No

1-La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni? Tenere conto nella valutazione anche degli ingredienti composti es: cioccolato utilizzato come ingrediente e contenente lecitina di soia e latte in polvere, aromi contenenti maltodestrine di frumento. Compilare obbligatoriamente ciascun caso con un SI o un NO.
Does the formulation of this product involve the intentional addition/use, in any production phase, of one or more of the substances listed in the allergen column (including processing aids, flavouring solvents and aids, additives, auxiliary materials, e.g. solvent oils)? Take account of added ingredients e.g.: chocolate as an ingredient, which contains milk protein and milk powder, and flavourings containing wheat maltodextrine. You must fill in each box with a YES or a NO.

2-Nel caso di risposta positiva, è necessario indicare con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente al prodotto es. maltodestrine di frumento come supporto agli aromi, proteine del latte come ingrediente, lecitina di soia come additivo. In the case of a positive response, you must indicate the specific name of the intentionally added substance, e.g., wheat maltodextrine as a flavouring aid, milk protein as an ingredient, Soya lecithin as an additive.

3-Compilare obbligatoriamente la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata. This box must be filled in with a YES if it is possible to find accidental traces of allergens in the product (cross contamination) and with a NO if there is no risk of cross contamination.

4-Pur escludendo la presenza intenzionale e/o accidentale (contaminazione crociata) nel prodotto, indicare comunque con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo. Even after excluding the intentional and/or accidental (cross contamination) presence of allergens, indicate with a YES if the allergen is present on the production site, and with a NO if the allergen is not present on the site.

Data/Date:

Timbro e firma/Stamp and signature

15/10/2024

La presente scheda allergeni ha validità alla data di emissione. Il fornitore si impegna a comunicare, immediatamente e sotto sua responsabilità, ogni possibile futura variazione/ Il cliente ha l'onore di richiedere ulteriore scheda allergeni in caso di vendita successiva a quella presente./ The present allergens form is valid on the date of issue. The supplier is responsible for communicating any possible future variation immediately. The client is responsible for requesting further allergen forms in the case of the further sales.

Corso Fruit Srl
Zona Artigianale
01030 CANEPINA (VT)
C.F. e P.IVA 0199168560