Codice Doganale: *Custom Code:*	20.08.19.19

Elenco ingredienti – *Ingredients List*

Denominazione *Name*	‰	Funzione - *Function*	Origine - *Origin*
Nocciola. *Hazelnut*	1.000,00	Ingrediente - *Ingredient*	ITALY

Descrizione – Description

Aspetto: *Appearance:*	Pezzetti di nocciola con qualche pellicina, dimensione variabile a seconda del calibro del prodotto. *Hazelnuts pieces with little skins, variable dimension depending the size of the product.*			
Colore: *Colour:*	Marrone *Brown*			
GRANELLE	Codice *Code*	*Calibro* *Caliber*	Misura *Size*	Tolleranza: *Tolerance:*
	LG03060001 **LG03060002**	**Farina setacciata** **Farina**	≤ 1,5 mm ≤ 2 mm	5% fra sottocalibro e/o sopracalibro *5% between under-caliber and over-caliber*
Sapore: *Flavor:*	Tipico della Nocciola *Typical of hazelnuts*			

Tempi di spedizione e quantitativi minimi d'ordine – Shipping times and minimum order

Descrizione *Description*	Giorni lavorativi massimi per spedizione *Max work days for shipping*	Q.tà minima ordinabile (Kg.) *Minimum quantity per order (Kg.)*	Tolleranza Kg. *Tolerance Kg.*
Prodotto standard in confezione standard *Standard product in standard packaging*	5	100,00	Arrotondamento alla confezione superiore *Rounding to pack more*

Imballaggi - Packaging

Tutti gli imballaggi primari utilizzati da La Gentile s.r.l. sono idonei a contenere alimenti essendo prodotti con materiali rispondenti ai requisiti del D.M. 21.03.73 e Reg (CE) 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni ed al Reg. 2023/2006/CE e Reg. (UE) n. 10/2011 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Tale condizione è stata verificata dal Fornitore tramite test di laboratorio con l'impiego di simulanti idonei a certificarne il corretto impiego specifico con il prodotto in oggetto. I bancali utilizzati per il trasporto delle merci sono modello EPAL 80x120 o 60x80.

On all primary packaging used by the Gentile Ltd. are likely to contain food being produced with materials meeting the requirements of DM 21.03.73 and Reg (CE) 1935/2004 and subsequent amendments and additions to and Reg 2023/2006/CE and Reg (UE) n. 10/2011 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. This condition has been verified by the Supplier through laboratory tests using simulants eligible to certify the proper use specifically with the product in question. The pallets used to transport goods model EPAL 80x120 or 60x80.

Gli schemi di bancalizzazione sono ricavati dalle schede tecniche dei fornitori degli imballi e sono validi unicamente per gli imballi riportati.

The patterns of spread are derived from data sheets of suppliers of packaging materials and are valid only for the packages listed.

Tutte le confezioni sono provviste di sistema di sigillo antimanomissione.

All packages come with a system of tamper-evident seal.

L'etichettatura è conforme a quanto previsto dal Re. (UE) 1169/2001 e successive modificazioni.

The labelling complies with the provisions of Reg. (EU) 1169/2001 and successive modificazioni.

Su richiesta e previ accordi specifici, è possibile utilizzare altri tipi di confezioni su richiesta del Cliente o da questi fornite.

On request and based on specific agreements, We can use other types of packaging on request from the Customer or provided by them.

Note:

Nell'ordine è richiesta l'indicazione sia del codice prodotto che del codice confezione. In caso di confezione e/o etichettatura del Cliente, dovrà essere specificato in modo univoco il riferimento dell'imballo e/o dell'etichetta.

Notes:

On the order document is required the indication of the product code and of the code package. In the case of packaging and / or labelling of the customer, must be specified to uniquely reference the package and / or label.

Conservazione – Shelf-life

Termine di garanzia organolettica (T.G.O.)	Indica la data entro la quale il prodotto mantiene le proprie qualità chimico-fisiche, organolettiche e merceologiche ottimali se mantenuto alle condizioni di conservazione indicate nella presente scheda tecnica. Oltre questa data, nel rispetto delle condizioni di stoccaggio, il prodotto è utilizzabile in quanto adatto al consumo umano, ma non sono garantite le proprietà organolettiche e merceologiche entro i limiti riportati nella presente scheda tecnica. L'azienda La Gentile ha provato e stabilito un termine di conservabilità ottimale in **16** mesi da settembre dell'anno del raccolto se conservato nelle condizioni ottimali.
Organoleptic guarantee (T.G.O.)	*Indicates the date by which the product maintains its physical and chemical quality, organoleptic and product best when maintained under the storage conditions indicated in this data sheet. After this date, in compliance with the conditions of storage, the product can be used as safe for human consumption, but is not guaranteed and organoleptic properties within the limits written in this data sheet.* *La Gentile company has proven and established a period of optimal shelf-life of **16** months from the September of the harvest when stored under optimal conditions.*
Da consumarsi preferibilmente entro: (C.P.E.)	Data oltre la quale l'azienda non risponde delle qualità del prodotto anche se conservato alle condizioni ottimali riportate nella presente scheda tecnica. È infatti opportuna precauzione evitare l'impiego in prodotti alimentari in quanto non sono certi gli sviluppi delle condizioni merceologiche e qualitative, anche se, per un prodotto integro e ben conservato, non è compromesso l'aspetto della salubrità. L'azienda La Gentile ha provato e stabilito un termine di consumo in **22** mesi da settembre dell'anno del raccolto se conservato nelle condizioni ottimali.
Best Before: *(C.P.E.)*	*Date beyond which the company is not liable for the quality of the product, even if stored in optimum conditions contained in this datasheet. It is appropriate precautions to prevent the use in food products because they are not certain developments of the conditions and quality merchandise, though for a product intact and well preserved, is not compromise the appearance of health.* *The La Gentile company has proven and established a period of end of consumption of **22** months from the September of the harvest when stored under optimal conditions.*
Condizioni di stoccaggio:	Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, nello specifico, si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate ad una temperatura di +8°C ±2°C ed una RH 55% ±5%, lontano da fonti di calore dirette e/o indirette, fonti di luce intensa naturale o artificiale, e proteggere da sbalzi di temperatura repentini. Non posizionare la confezione a contatto con superfici non impermeabili, posizionando i colli ad una distanza minima di 10 cm dal pavimento e dalle pareti oltre che tra un bancale e quello attiguo, possibilmente sistemandoli su pallet in materiale plastico alimentare lavabile (Reg. CE 852/2004 – D.lvo 193/2007 – DPR 327/2004), ordinandoli in modo da consentire la circolazione d'aria fra di essi. Il locale deve essere adeguatamente areato e sottoposto a periodici e regolari ricambi aria. Rispettare le indicazioni per la sovrapposizione dei colli; lo schiacciamento del prodotto ne impedisce l'areazione e creando microfratture, ne favorisce il degrado merceologico. Per le stesse ragioni, il prodotto deve essere movimentato con le opportune cautele. Il locale dev'essere protetto dalle contaminazioni di infestanti di ogni genere e tipo con adeguati sistemi di protezione meccanica (reti alle finestre, sottoporta per i portoni, deterrenti alle via di accesso,) ed efficaci sistemi di monitoraggio e cattura oltre che periodica bonifica. Il limite di shelf life indicato è applicabile al prodotto se conservato osservando le condizioni raccomandate.

	Una volta aperta la confezione, si consiglia di richiuderla accuratamente e impermeabilmente dopo l'uso, di conservarla nelle condizioni indicate e di consumare il prodotto **entro 3 mesi**. Il prodotto deve essere prelevato con strumenti puliti e dedicati e la confezione lasciata aperta ed esposta solo per il tempo strettamente necessario. Non è raccomandabile conservare confezioni già aperte con confezioni integre. A supporto si allega trattazione tecnica Allegato 1.
Storage Conditions:	*The product should be stored in a cool, dry place, in particular, it is recommended to keep the packaging intact stored at a temperature of +8 ° C ± 2 ° C and 55% ± 5% RH, away from direct heat and the / or indirect, bright light sources, natural or artificial, and protect against sudden temperature changes.* *Do not place the package in contact with non-impervious surfaces, placing the parcels to a minimum distance of 10 cm from the floor and walls as well as between a bed and the next, possibly placing them on pallets in plastic food washable (EC Regulation 852 / 2004 - D.lvo 193/2007 - Presidential Decree 327/2004), ordering them to allow air circulation between them. The room must be adequately ventilated and subjected to periodic and regular parts air. Observe the signs to the overlap of the packages, the crushing of the product prevents aeration and creating microfractures, thus favouring its degradation product category. For the same reasons, the product must be handled with appropriate precautions.* *The room must be protected from contamination by pests of all kinds and with adequate mechanical protection systems (networks in the windows, sills for doors, deterrents to access route,...) and effective systems of monitoring and capturing as well as periodic cleaning.* *The maximum shelf life indicated is applicable to the product when stored under recommended conditions of observing.* *Once opened, you should close it carefully after use and waterproof, to keep it under the given conditions and use the product* ***within 3 months****. The product should be taken with dedicated equipment clean and left open the package and exposed only for the time strictly necessary. It is not advisable to store already open packs with intact packaging.* *A discussion technical support is attached as Annex 1.*
Condizioni di Trasporto:	Non è richiesto il trasporto refrigerato. Le condizioni di trasporto devono comunque garantire integrità e qualità della merce che deve essere protetta da agenti atmosferici, infestanti, condensa, sbalzi termici repentini, polvere e quant'altro possa pregiudicarne la qualità. L'azienda La Gentile ha provato e stabilito che per trasporti di breve durata (< 48 ore) non sono necessarie condizioni di temperatura controllata. La biografia scientifica disponibile avalla queste ipotesi assicurando che il livello di acidità e di perossidi non subisce incrementi significativi ed apprezzabili in questo lasso di tempo qualora il prodotto abbia livelli molto bassi in partenza e sia comunque protetto dal sole diretto, da gelate e dallo schiacciamento. A supporto si allega trattazione tecnica Allegato 1. È vietato il co-trasporto con merci pericolose, non alimentari, rifiuti, colli non chiaramente identificati, merci sfuse insudicianti.
Transport Conditions:	*Refrigerated transport is not required.* *The transport conditions must still ensure integrity and quality of goods that must be protected from weather, pests, moisture, sudden changes in temperature, dust and anything else that may affect their quality.*

	The La Gentile company has tried and determined that the transport of short duration (<48 hours) are not necessary conditions of controlled temperature. The available scientific biography endorse these assumptions ensuring that the level of acidity and peroxide does not undergo appreciable and significant increases in this period of time if the product has very low levels at the start and still be protected from direct sunlight, and the crushing of frost. *A discussion technical support is attached as Annex 1.* *Cotransport is prohibited dangerous goods, non-food waste, not clearly identified parcels, bulk that could befoul.*

Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità – Statements and Quality Assurance

O.G.M. *G.M.O.*	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2003/1829/CE – 2003/1830/CE). Pertanto non è sottoposta alla normativa relativa all'etichettatura degli O.G.M. L'azienda applica una convinta politica OGM FREE. *The products doesn't contain G.M.O., or has been handled or was under processes that involve the usage (2006/1829/CE – 2006/1830/CE). Therefore it is not subject to the rules on the labelling of GMOs. The company applies a committed political GMO FREE.*
B.S.E. *B.S.E.*	Il prodotto in oggetto è al 100% vegetale: è ottenuto da materie prime di origine vegetale e non entra in contatto con alcun prodotto di origine animale durante le fasi di produzione e stoccaggio. Quindi è esente da diossine e le normative riguardanti la BSE non sono applicabili a questo prodotto. *The product in question is 100% vegetable: is obtained from raw materials of vegetable origin and does not enter into contact with any animal product during production and storage.* *So it is free from dioxins and regulations regarding BSE are not applicable to this product.*
Contaminanti: *Contaminants:*	Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il Reg. 315/1993/CE che stabilisce le procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al Reg. 1881/2006/CE (e successive modificazioni) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche. *The product concerned is manufactured in accordance with Reg 315/1993/CE laying down Community procedures for contaminants in food and the Reg 1881/2006/CE (and subsequent amendments) which sets maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and subsequent modifications.*
Pesticidi: *Pesticides:*	Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dal Reg (CE) n. 396/2005 e successive modificazioni in materia di pesticidi. *The product herewith complies with the Reg (EC) No. 396/2005 and subsequent amendments regarding pesticides.*
Solventi residui: *Residual solvents:*	Nessun solvente viene impiegato per la realizzazione del prodotto in oggetto. Si richiede ai fornitori di caffè, burro di cacao, oli e grassi, la conformità rispetto alla Dir. 2009/32/CE e successive modificazioni. *No solvent is used for the realization of the product in question.* *Suppliers of coffee, coco butter, vegetable oils and fats are required to comply with Dir. 2009/32/EC and subsequent amendments.*
Glutine: *Gluten:*	Il prodotto non contiene glutine (< 20ppm, D.Lgs. 109/1992) ed in conformità del Reg. (UE) 828/2014. *The product does not contain gluten (<20ppm, Leg. 109/1992) and in accordance with Reg. (UE) 828/2014.*
Radiazioni ionizzanti: *Ionizing radiations:*	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi. *The product is not treated with ionizing radiation.* *There are no similar processes or in any Company facility or adjacent to them.*
Coloranti: *Colouring:*	Nessun additivo o colorante viene impiegato per la realizzazione del prodotto che non sia indicato chiaramente nell'elenco ingredienti. Gli additivi utilizzati rispettano i limiti definiti nel Reg. (CE) 1333/2008 (e successive modificazioni). In azienda non vengono impiegati, né sono presenti coloranti azoici ed in particolar modo: Tartrazina (E 102), il Giallo di chinolina (E 104), il Giallo arancio S (E 110), l'Azorubina (E 122), il Ponceau 4R (E 124) e il Rosso allura (E 129). *No additive or dye is used for the realization of the product which is not clearly indicated in the list ingredients. The additives used respect the limits defined in Reg. (CE) 1333/2008 (and subsequent amendments).* *In the company are not used, nor are azo dyes, and in particular: Tartrazina (E 102), the Quinoline Yellow (E 104), the Yellow FCF (E 110), the Azorubine (E 122), the Ponceau 4R(E 124) and Allura Red (E 129).*

Aromi: *Flavorings:*	Gli additivi utilizzati rispettano i limiti definiti dal Reg. (CE) 1334/2008 (e successive modifiche). *The additives used respect the limits defined by Reg. (EC) 1334/2008 (and subsequent amendments).*
REACH: *REACH:*	Il prodotto non necessita di registrazione ai sensi del Regolamento REACH 1907/2006/CE. *The product does not require registration under the REACH Regulation 1907/2006/EC.*
Alcol: *Alcohol:*	Il prodotto non contiene alcol, né ne è previsto l'impiego durante il processo di trasformazione. *The product contains no alcohol, or are planned to be used during the transformation process.*

Tracciabilità e Rintracciabilità *Tracking and tracing*	Attiva dal 2002 ai sensi del Reg. 178/2002/CE *Operating since 2002 under Reg 178/2002/EC*
HACCP:	Attivo dal 1995 ai sensi del Reg. 852/2004/CE *Operating since 1995 under the Regulation 852/2004/EC*
Certificazioni di qualità e sicurezza: *Quality and safety certifications standards:*	FSSC 22000 Nocciola Piemonte IGP – *Piemonte P.G.I. hazelnut* Kosher
d.l. 24 gennaio 2012 Art. 62 *d.l. 24 gennaio 2012 Art. 62*	Ai sensi dell'art. 62 del decreto legge 24 gennaio 2012, la merce dev'essere intesa come NON DEPERIBILE. *Pursuant to art. 62 of Decreto Legislativo 24 Gennaio 2012, the goods must be understood as NOT PERISHABLE.*

Possibilità d'utilizzo per categorie alimentari specifiche - Possible use for specific food categories

	Certificato *Certificate*	Adatto *Suitable*
Kosher	✓	
Halal		✓
Alimentazione per vegetariani / *Food for vegetarian*		✓
Alimentazione per vegani / *Food for vegans*		✓

Contatti di emergenza – Emergency contacts

Ufficio *Office*	Telefono *Phone*	+39.0173.81.105	Orario di ufficio *Office time*
	Fax *Fax*	+39.0173.81.108	Orario di ufficio *Office time*
Responsabile Assicurazione Qualità *Quality manager*	Canova Fabio	+39.335.831.90.81	24 ore – 7 giorni *24 hours – 7 days*

Caratteristiche chimico-fisiche - Physical and chemical characteristics

Parametro *Parameter*	Limiti Limit	Rif. Normativi Law reference	Metodo *Method*
Umidità: *Humidity:*	1,0% max. (semilavorato)		
Acidità in acido oleico: *Acidity in Oleic Acid:*	T.G.O.: 1,5% max. C.P.E.: 3,0% max.		Metodo interno: MIC 02 rev. vigente BioQualità *Internal method: MIC 02 current version BioQualità*
Perossidi sul G.E.F.: *Perosydes on C.E.F:*	T.G.O.: 5 meq O2/kg max. C.P.E.: 20 meq O2/kg max.		Metodo interno: MIC 03 rev. vigente BioQualità *Internal method: MIC 03 current version BioQualità*
Aflatossina B_1: *Aflatoxyn B_1:*	5µg/kg	Reg. CEE/UE n° 1881/2006 e s.m.	Metodo interno: MIC 04 rev. vigente BioQualità *Internal method: MIC 04 current version BioQualità*
Aflatossine Totali: (B_1 + B_2 + G_1 + G_2) *Total Aflatoxyns:* *(B_1 + B_2 + G_1 + G_2)*	10µg/kg	Reg. CEE/UE n° 1881/2006 e s.m.	Metodo interno: MIC 04 rev. vigente BioQualità *Internal method: MIC 04 current version BioQualità*
Contaminanti: peli di roditori o loro frammenti insetti interi o frammenti squame di lepidotteri uova di insetti acari interi o frammenti sostanze di origine biologica sostanze estranee minerali *Contaminats:* *rodents hairs or fragments* *insects or fragments* *scales od Lepidoptera* *insects eggs* *mites or fragments* *substances of biological origin* *foreign substances minerals*	Assente 100/g *Absent in 100/g*	Legge n° 283 del 30/04/1962 *Law n° 283 dated 30/04/1962*	Filth Test - D.M. 12/01/1999

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological

Parametro *Parameter*	Limiti *Limits*	Rif. Normativi *Law reference*	Metodo *Method*
Lieviti – *Yeasts* Muffe – *Moulds* Tecnica di conta a 25°C (< 10 UFC/g) *Technique counts at 25 ° C* *(<10 CFU / g)*	≤1.000 UFC/g	Limite interno azienda *Company internal limit*	ISO 21527-2:2008
Carica Batterica Totale Microrganismi mesofili a 30°C *Total Plate Count* *Mesophilic microorganisms at 30 ° C*	≤10.000 UFC/g	Limite interno azienda *Company internal limit*	ISO 4833-1:2013/Amd 1:2022
Conta delle Enterobatteriacee a 37°C *Enterbacteria Count at 37°C*	≤ 500 UFC/g	Limite interno azienda *Company internal limit*	ISO 21528-2:2017
Coliformi Totali 30°C *Total Coliforms at 30°C*	≤ 100 UFC/g	Limite interno azienda *Company internal limit*	UNI ISO 4832:2006
Salmonella spp.	Assente/25g *Absent in 25/g*	Legge n° 283 del 30/04/1962 *Law n° 283 dated 30/04/1962*	UNI EN ISO 6579-1:2020

Eventuali vizi devono essere denunciati entro e non oltre 8 giorni lavorativi dal ricevimento della merce (farà fede la data di consegna riportata sul DDT). La Gentile s.r.l. si riserva di effettuare proprie contro-verifiche. Il difetto verrà riconosciuto unicamente su prodotto sigillato in confezione originale.

Any defects must be reported no later than 8 working days from delivery date (will be the date of delivery stated on DDT). La Gentile s.r.l. reserves the right to make their own counter-checks. The fault will be recognized on the sealed product in original packaging only.

Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto - Nutritional Facts: avarage for 100g. of product

Valore energetico: *Energy:*			Fibre alimentari: *Dietary fibers:*	10	g	Vit. A	1	µg	Sodio – *Sodium* (Na)	0	mg
Kj:	2.740		Lipidi: *Fats:*	63	g	Vit. B_1	1	mg	Calcio – *Calcium* (Ca)	119	mg
Kcal:	655		Acidi Grassi Saturi: *Satured Fatty Acids:*	5	g	Vit. B_2	0	mg	Fosforo – *Phospohore* (P)	302	mg
Proteine: *Proteins:*	16	g	Acidi Grassi Monoinsaturi: *Monoinsatured Fatty Acids:*	48	g	Vit. C	7	mg	Magnesio – *Magnesium* (Mg)	170	mg
Carboidrati: *Carbohydrates:*	17	g	Acidi Grassi Polinsaturi: *Polinsatured Fatty Acids:*	8	g	Vit. E	16	mg	Ferro – *Iron* (Fe)	5	mg
Zuccheri: *Sugars:*	5	g	Colesterolo: *Cholesterol:*	0	mg				Potassio – *Potassium* (K)	709	mg
Ceneri: *Hashes:*	3	g.	Acidi Grassi Trans: *Trans Fatty Acids:*	0,00	Max.				Sale – *Salt*	0	mg

Fonti - *Sources:*
U.S.D.A. (United States – Department of Agricolture)
C.R.E.A. (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria)
Valori Nutrizionali da schede tecniche rilasciate dai Fornitori. *Nutritional facts from technical sheets issued by the Suppliers..*

Note: non si trascrivono i tenori di componenti non avallati da adeguate fonti e/o non stabili per il TMC indicato.
Notes: the contents of components not endorsed by appropriate sources and / or unstable for the TMC indicated are not written.

Allergeni ***Allergens***	**Ingrediente** ***Ingredient***	**Uso sulla stessa linea produzione** ***Use in the same production line***	**Presenza nello stesso reparto** ***Presence in the same department***	**Presenza in Azienda** ***Presence in the Company***	**Rischio di contaminazione crociata** ***Cross contamination risk***	**Note** ***Notes***
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine *Cereals containing gluten and products thereof*	NO	NO	NO	YES	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei *Crustaceans and products thereof*	NO	NO	NO	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di crostacei *Molluscs and products thereof*	NO	NO	NO	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova *Eggs and products thereof*	NO	NO	NO	YES	NO	
Pesci e prodotti a base di pesci *Fish and products thereof*	NO	NO	NO	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi *Peanuts and products thereof*	NO	NO	NO	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia *Soia and products thereof*	NO	NO	NO	YES	NO	Lecitina di soia *Soy lecithin*
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) *Milk or products thereof (lactose included)*	NO	NO	NO	YES	NO	Latte in polvere *Milk powder*
Frutta con guscio e prodotti derivati *Shellfruits or products thereof*						
Mandorle - *Almonds* (Amygdalus communis L.)	NO	YES	YES	YES	YES	
Nocciole - *Hazelnuts* (Corylus Avellana)	YES	YES	YES	YES	YES	
Noci - *Walnuts* (Juglans regia)	NO	YES	YES	YES	YES	
Noci di acagiù - *Cashew* (Anacardium occidentale)	NO	NO	NO	NO	NO	
Noci di pecan - *Pecan nuts* (Carya illinoisensis (Wengenh.) K.Koch)	NO	NO	NO	NO	NO	
Noci del Brasile - *Brazil nuts* (Bertholletia excelsia)	NO	NO	NO	NO	NO	
Pistacchi - *Pistachios* (Pistacia vera)	NO	YES	YES	YES	YES	
Noci di acadamia o Noci del Queensland - *Macadamia or Queensland nuts* (Macadamia ternifolia)	NO	NO	NO	NO	NO	

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo *Sesame seeds and products thereof*	NO	NO	NO	NO	NO	
Solfiti (in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg) *Sulphites (in a concentration equal to at least 10mg/Kg)*	NO	NO	NO	NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and products thereof*	NO	NO	NO	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape *Mustard and products thereof*	NO	NO	NO	NO	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini *Lupns and products thereof*	NO	NO	NO	NO	NO	

Lista degli Allergeni, citati nel Reg (UE) 1169/2011 e successive modificazioni.
Allergens list referred to Reg (UE) 1169/2011 and subsequent amendments.

Note Legali - Disclaimer

Il fornitore garantisce solo i parametri menzionati su questa scheda tecnica.
The supplier warrants only the parameters mentioned in this technical sheet.

L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti, locali o nazionali, differenti da quelli citati nella presente scheda tecnica.
The usa of this product may be subjected to local or national regulations different from those mentioned in this technical data sheet.

Il fornitore non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.
The supplier is not liable for any improper or illegal use about this product.

Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambi le parti, La Gentile s.r.l. si riserva il diritto di emettere nuova versione senza alcun preavviso.
The informations reported herein may be changed; in the case have not been concluded contracts undersigned by both parties, La Gentile s.r.l. reserves the right to issue a new version without notice.

Le informazioni e le indicazioni riportate nella presente scheda tecnica sono offerte al meglio delle nostre conoscenze tecniche attuali.
The information and instructions contained in this data sheet are offered to the best of our knowledge of current techniques.

L'utilizzo e la trasformazione dei nostri prodotti successive alla vendita sono effettuate fuori dalla nostra possibilità di controllo e quindi non soggette a nostra responsabilità.
The use and processing of our products after the sale is made out of our control and therefore are not under our responsibility.

Compilatore – Compiler
Responsabile Assicurazione Qualità
Quality Manager
Canova Fabio.

La Gentile S.r.l. a socio unico
Via Bergolo, 29
12074 CORTEMILIA (Cn)
P. IVA 00671710044