

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25033D
	MONO SACHER	Rev 0 - 12/2025

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADING NAME

Mono sacher		
Tipologia prodotto Class of product	Surgelato Frozen	<u>Prodotto dolciario surgelato, da consumarsi previo scongelamento</u> <u>Deep frozen confectionery product, use only after defroting</u>
Cod EAN13	8032869897646	Codice doganale/Customs code
Cod GTIN14	38032869897647	19059080

2. INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Confettura di albicocca 20,5% (sciroppo di glucosio, purea di albicocche 45%, zucchero, gelificante: pectina), cioccolato fondente [pasta di cacao (cacao 54% min), zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia], UOVA, zucchero, olio di girasole, farina di riso, cioccolato fondente 5,9% [pasta di cacao (cacao 70% min), zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma naturale vaniglia], farina di MANDORLE, zucchero invertito, cacao 1,6%, fecola di patate, margarina [grasso di palma, olio (girasole, colza), acqua, emulsionante E471, correttore di acidità E330], BURRO senza lattosio, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), farina di mais, sale, addensanti: CMC (E466).
Apricot jam 20.5% (glucose syrup, apricot purée 45%, sugar, gelling agent: pectin), dark chocolate [cocoa mass (cocoa 54% min), sugar, cocoa butter, emulsifier: SOYA lecithin, vanilla], EGGS, sugar, sunflower oil, rice flour, dark chocolate 5.9% [cocoa mass (cocoa 70% min), sugar, cocoa butter, emulsifier: E322 sunflower lecithin, natural vanilla flavoring], ALMOND flour, invert sugar, cocoa 1.6%, potato starch, margarine [palm fat, oil (sunflower, rapeseed), water, emulsifier E471, acidity regulator E330], lactose-free BUTTER, raising agents (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, rice starch), corn flour, salt, thickeners: CMC (E466).

3. ALLERGENI/ ALLERGENES

<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze per il Reg EU 1169/2011</u> <u>List of allergens to be labeled according to Reg UE 1169/2011</u>	Presenza/ Presence/	Possibile presenza/ Potential presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their derivative strains and by-products) *	N	N
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and product based on shellfish	N	N
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and by-products	Y	N
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and product based on fish	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanuts-based product	N	Y
Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy-based product	Y	N
Latte e prodotti a base di latte / Milk and dairy products (lactose included) **	Y	N
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti / Fruits in shell (almond, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia and their by-product) /	N	Y
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and product based on celery	N	N
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard based product	N	N
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds-based product	N	N

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25033D
	MONO SACHER	Rev 0 - 12/2025

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg- Sulphur dioxide and solphites in concentration above 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupine and lupine based products	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and product based on molluscs	N	N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio/ A Letter refers to presence of other fruits in shell

Rif*: Il prodotto è ritenuto privo di glutine in quanto la concentrazione è inferiore a 20 ppm/ The product is considered gluten-free as the concentration is less than 20 ppm.

Rif**: Il prodotto contiene derivati del latte ma è da considerarsi privo di lattosio per le vigenti normative (inferiore a 0.1%) / The product contains milk derivatives but is considered lactose-free according to current regulations (less than 0.1%).

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL VALUE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto/ Average nutritional value for 100 g of products	
Energia/ Energy	1728kJ /413kcal
Grassi/ Fat	22 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated	7.5 g
Carboidrati/ Carbohydrate	46 g
di cui zuccheri/ of which sugars	37 g
Proteine/ Proteins	5.6 g
Fibre/ Fiber	Nd
Sale/ Slat	0.2 g

5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.
Product it's OGM free. Don't need to comply Reg n.1829/2003 e n.1830/2003

6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE/ PRODUCTIVE BATCH

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Il lotto è rappresentativo dell'intera giornata produttiva ed è formato da 6 caratteri, che fanno riferimento al giorno dell'anno, nella forma di GGMMAA.

Each package is properly identified on the label by a production batch number. The batch number represents the entire production day and consists of 6 characters, which refer to the day of the year, in the format DDMMYY

7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25033D
	MONO SACHER	Rev 0 - 12/2025

Temperatura/ Temperature	TMC
-18°C	12 mesi / 12 months

Dopo lo scongelamento non ricongelare
After defrost product must not be re-frozen.
Consumare entro 72 ore se mantenuto a temperatura refrigerate (0°C-4°C)
Consume within 72 hours if kept at refrigerate temperature (0°C-4°C)

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo
Transport needs to be done in refrigerated vehicles (-18°C)

8. PREPARAZIONE/ USING INSTRUCTIONS

Azione/ Action	Temperatura/Temperature	Tempo/ Time	Accorgimenti / Precautions
Scongelamento	20°/24°C	30 min	
Defrosting	20°/24°C	30 min	
Scongelamento	0°/4°C	180 min	
Defrosting	0°/4°C	180 min	

9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Parametro/ Parameter	Valore di riferimento/ Refence value	Metodo/ Methods
CBT/ TBC	UFC/g <3*10 ⁵	
Coliformi totali/ Total coliforms	UFC/g<10 ²	
Stafilococco coagulasi positiva	UFC/g<50	
Listeria spp.	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
Salmonella	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
E. Coli	UFC/g<10	
Muffe e lieviti/Molds and yeasts	UFC/g<500	

10. DIMENSIONE e PACKAGING/ DIMENSION & PACKAGING

Parametro/ Parameter	Valore/ Value
Peso netto pezzo/Net weight piece	90 g
Peso netto scatola/Net weight box	0.81 kg

Imballaggio primario/ Primary packaging				
Scatola in PET/PET box	PET			
Imballaggio secondario/ Secondary packaging				
Scatola in cartone/ Paper box	Cartone ondulato/ Paper	/	/	9 pz-scatola/ pcs-box
Imballaggio terziario/ Tertiary packaging				
Europallet 80cm*120cm	12 cartoni-strato/	25 strati/layers	300 cartoni/boxes	385 kg lordo

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25033D
	MONO SACHER	Rev 0 - 12/2025

	boxes-layer			gross
--	-------------	--	--	-------

Distribuito da/ Distributed by	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono/ Phone	+390571902909	web:	
Approvato/ Approved: Direzione/Qualità			