

**SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DATA SHEET****1AG S.R.L.**

| | |
|---|--|
| Denominazione del prodotto <i>Product Denomination</i> | GRANITA PRONTO FREEZER DI MANDORLA ALMOND GRANITA PRONTO FREEZER |
| Produttore e Stabilimento di Produzione <i>Producer and Production Site</i> | 1AG S.r.l. – via Molini della Barca 71 – I-10093 Collegno (TO) – ITALIA/ITALY |
| Descrizione del prodotto <i>Description of product</i> | <p>Prodotto ottenuto dalla miscelazione di mandorle (<i>Amygdalus communis</i>), zucchero, acqua, destrosio, fruttosio, emulsionanti: E475, E471, stabilizzanti: E405, E415, E466.</p> <p><i>Product obtained by mixing almonds (Amygdalus communis), sugar, water, dextrose, fructose, emulsifiers: E475, E471, stabilizers: E405, E415, E466.</i></p> |
| Descrizione del processo <i>Process Description</i> | <p>Gli ingredienti vengono immessi in tini di maturazione refrigerati ed insieme frullati per assicurare l'omogeneità della miscela. Quest'ultima viene aspirata dalle apposite pompe del mantecatore e nel freezer continuo che le trasforma in granita, la quale andrà a confluire direttamente nelle carapine. Le carapine contenenti la granita dopo l'etichettatura vengono abbattuti e successivamente imballate nelle apposite scatole.</p> <p><i>The ingredients are placed in refrigerated maturation vats and blended together to ensure the homogeneity of the mixture. The latter is sucked up by the special pumps of the batch freezer and into the continuous freezer which transforms them into granita, which will flow directly into the tubs. After labeling, the tubs containing the granita are blast chilled and subsequently packaged in the appropriate boxes.</i></p> |
| Dati di sicurezza del prodotto <i>Product safety data</i> | Prodotto neutro <i>Neutral product</i> |
| Ingredienti <i>Ingredients</i> | Mandorle (<i>Amygdalus communis</i>), zucchero, acqua, destrosio, fruttosio, emulsionanti: E475, E471, stabilizzanti: E405, E415, E466. <i>Water, almonds (Amygdalus communis), sugar, dextrose, fructose, emulsifiers: E475, E471, stabilizers: E405, E415, E466.</i> |
| Origine <i>Origin</i> | Agricoltura UE (Italia) <i>EU Agriculture (Italy)</i> |
| Condizioni di conservazione <i>Storage conditions</i> | Conservare a temperatura negativa a -18°C <i>Store at -18°C</i> |
| Durata del prodotto <i>Shelf life</i> | 24 mesi dalla data di produzione <i>24 months from the production date</i> |



SCHEDA TECNICA - TECHNICAL DATA SHEET

1AG S.R.L.

| REQUISITI - REQUIREMENTS | | | | |
|---|---|---|--|------|
| Organolettici Organoleptic | <p>Il prodotto deve avere un buon sapore e odore caratteristici, colore bianco con consistenza omogenea e caratteristica del prodotto. Esente da frammenti vegetali, con l'eccezione di frammenti di pasta di mandorla e cuticola.</p> <p><i>The product must have a good characteristic taste and smell, white color with homogeneous consistency and characteristic of the product. Free from vegetable fragments, with the exception of fragments of almond paste and cuticle.</i></p> | | | |
| Chimico/Fisico - Chemical/Physical | | | | |
| pH range | unità - unit | 6,5 circa – 6,5 <i>approximately</i> | | |
| Residui di fitofarmaci <i>Pesticide residues</i> | mg/kg | <p>In accordo Reg CE CE 396/2005 e successive modifiche e integrazioni.</p> <p><i>According to Reg EC 2005/396 and further upgrades.</i></p> | | |
| Metalli pesanti (Pb; Cd; Sn) <i>Heavy Metals (Pb; Cd; Sn)</i> | mg/kg | <p>In accordo al Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e integrazioni(Reg. UE 2021/1317; Reg. UE 2021/1323)</p> <p><i>According Reg. EC 1881/2006 and subsequent modifications and integrations (Reg. EU 2021/1317; Reg. EU 2021/1323)</i></p> | | |
| Standard - Standard Quality | | | | |
| Corpi estranei di origine vegetale (parti di pianta) <i>Extraneous vegetable matter (part of plant)</i> | n° | <p>Presenti in piccola quantità</p> <p><i>Moderate presence</i></p> | | |
| Corpi estranei – <i>Foreignmatters</i> | n° | Assenti - <i>Absent</i> | | |
| Valori nutrizionali - Nutritional values | | | | |
| Valori per 100g di prodotto (valori ottenuti per calcolo) <i>Values per 100g of product (by calculation)</i> | | | | |
| Energia - <i>Energy</i> | kJ / kcal | 177 / 743 | Tolleranza (da/a) – <i>Tolerance (from/to)</i> | |
| Grassi - <i>Fat</i> | g | 6,4 | 4,9 | 7,9 |
| di cui saturi - <i>of which saturates</i> | g | 0,5 | 0 | 1,3 |
| Carboidrati - <i>Carbohydrates</i> | g | 27 | 22 | 32 |
| di cui zuccheri - <i>of whichsugars</i> | g | 24 | 19 | 29 |
| Proteine - <i>Protein</i> | g | 2,8 | 0 | 4,8 |
| Sale - <i>Salt</i> | g | 0 | 0 | 0,38 |

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES**

Il prodotto contiene sostanze allergeniche per le quali è richiesta l'indicazione in etichettatura, come definito nel Regolamento UE n. 1169/2011, in particolare **mandorla** per le quali è obbligatoria l'etichettatura e l'informazione ai consumatori (elenco degli allergeni alimentari). Inoltre, nel sito produttivo sono presenti allergeni secondo la lista di seguito riportata.

*The product contains allergenic substances for which indication on the labeling is required, as defined in EU Regulation no. 1169/2011, in particular **almond** for which labeling and information to consumers is mandatory (list of food allergens). Furthermore, allergens are present in the production site according to the list below.*

- Cereali contenenti glutine – *Cereals containing gluten*
- Uova e prodotti a base di uova - *Eggs and egg products*
- Latte e prodotti a base di latte - *Milk and milk products*
- Frutta a guscio - *Nuts*

OGM - GMO

In accordo al Reg CE 848/2018 si dichiara che ogni ingrediente di cui è composto il prodotto non contiene OGM (1), non consiste di OGM; non è prodotto da OGM; non è trasformato sulla stessa linea o con le stesse attrezzature o nello stesso sito dove è prodotto OGM. Si Dichiara altresì che nessun OGM o materiale OGM è presente nello stabilimento di produzione. (1) Organismi Geneticamente Modificati come definito dalla direttiva 2001/18/EC (articolo 2.2). Il prodotto non ricade negli obblighi di tracciabilità e di etichettatura così come definiti negli articoli 4 e 5 del Regolamento CE 1830/2003 e dell'articolo 13 del Regolamento CE 1829/2003 e successive modifiche e integrazioni.

According to Reg. EC 2018/848 we can declare that any ingredient involved in this product doesn't contain GMO(1); doesn't consist of GMO; it is not produced from GMO or on the same production line as GMO; is not produced with the same equipment as GMO or in the same factory as GMO. We also declare that no GMO are presents in the production site.

(1) Genetically Modified Organisms as defined by article 4 and 5 2001/18/EC and article 13 of regulation 1829/2003/EC and subsequent amendments and additions.

MATRICE REVISIONI - REVISION MATRIX

| rev. | |
|-------------|--------------------------------|
| | 0 |
| Data - date | 16 marzo 2024 – March 16, 2024 |