



ISTITUTO COMPRENSIVO DI MASERADA SUL PIAVE

Via dello Stadio 3 – 31052 Maserada sul Piave (TV) - - Tel. 0422/778028 - - Fax.0422/ 729900

CODICE: TVIC85700G • **C.F.** 94105490265 • **pec:** TVIC85700G@pec.istruzione.it

E- mail: TVIC85700G@istruzione.it • **sito istituzionale:** www.icmaserada.edu.it



ECDL
European Computer
Driving Licence



Erasmus+



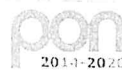
United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



ISTITUTO COMPRENSIVO
DI MASERADA SUL PIAVE



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



CIR. N° 75 – GENITORI/ALUNNI

CIR. N° 137 – DOCENTI/ATA

Ai genitori

Ai docenti

SCUOLA PRIMARIA “G. PASCOLI”

Al Dsga

Al personale ATA

Oggetto: avvio progetto “frutta e verdura nelle scuole” – segnalazioni allergie ed intolleranze

Si comunica alle SS.LL. che prenderà avvio il programma “Frutta e verdura nelle scuole” destinato agli alunni della Scuola primaria “G. Pascoli” di Maserada.

Si allega alla presente circolare, visionabile integralmente sul sito web e sul registro elettronico, il calendario dei prodotti che verranno consegnati e distribuiti, nonché la scheda tecnica degli stessi.

Si invitano i genitori, qualora non avessero già provveduto, a segnalare, utilizzando il tagliando sottostante e allegando eventuale documentazione in loro possesso, intolleranze e/o allergie alimentari **nel più breve tempo possibile** e comunque **non oltre lunedì 20 gennaio p.v.** a mano in segreteria o per posta elettronica all’indirizzo TVIC85700G@istruzione.it.

Maserada sul Piave, 13/01/2020



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Daniela Bilgini

DA CONSEGNARE IN SEGRETERIA ENTRO E NON OLTRE LUNEDÌ 20 GENNAIO 2020

Oggetto: programma “frutta e verdura nelle scuole” – segnalazione allergie e/o intolleranze alimentari

Il sottoscritto genitore dell’alunno/a
classedichiara che il figlio/a è ☐ allergico e/o ☐ intollerante ai seguenti alimenti

.....

data,

Firma

.....

.....

Plesso	Destinazione	Consegna	Distribuzione	Prodotto	Descrizione	Lotto Prodotto	Porzioni	Colli	Status	Esito	Num Doc Trasp	Tipo Distribuzione
S81077	S81077	07/01/2020	07/01/2020	10-0-FL	FLYER DI BENVENUTO - PER 20	.	273	14	Confermato		33	Regolare
S81077	S81077	07/01/2020	07/01/2020	CA-G-PC	CAROTA BABY - IV GAMMA - P.I.C	CA-BB-2	273	12	Confermato		33	Regolare
S81077	S81077	07/01/2020	08/01/2020	LT-T-PC-RB	LOTO ROJO BRILLANTE - TAL QUALE - P.I.C.	LT-RB-2	273	12	Confermato		33	Regolare
S81077	S81077	07/01/2020	07/01/2020	ME-T-PC-C1	MELA CLUB FUJI - TAL QUALE - P.I.C. - CESTINO (4 PORZIONI DA 120g)	ME-C1-2	273	14	Confermato		33	Speciale 1
S81077	S81077	21/01/2020	21/01/2020	10-0-MN	LOCANDINA MIPAAF - IN ITALIANO		1	1	Confermato			Regolare
S81077	S81077	21/01/2020	22/01/2020	CL-T-PC	CLEMENTINA - TAL QUALE - P.I.C		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	21/01/2020	23/01/2020	PR-T-PP-AF	PERA ABATE FETEL - TAL QUALE - P.I.C.+IGP		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	04/02/2020	04/02/2020	CA-G-PC	CAROTA BABY - IV GAMMA - P.I.C		273	12	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	04/02/2020	05/02/2020	MA-T-PC	MANDARINO - TAL QUALE - P.I.C.		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	04/02/2020	06/02/2020	ME-T-PP-GT	MELA GOLDEN - TAL QUALE - P.I.C. + IGP		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	18/02/2020	19/02/2020	AR-T-PC-TR	ARANCIA TAROCCO - TAL QUALE - P.I.C.		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	18/02/2020	20/02/2020	ME-T-PC-CN	MELA CLUB CIVG 198 NOARED - TAL QUALE - P.I.C.		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	18/02/2020	21/02/2020	MS-A-PI-ME	MELA - ESSICATA		273	23	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	10/03/2020	10/03/2020	AR-T-PC-TR	ARANCIA TAROCCO - TAL QUALE - P.I.C.		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	10/03/2020	11/03/2020	PR-T-PP-KS	PERA KAISER - TAL QUALE - P.I.C.+IGP		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	10/03/2020	12/03/2020	MS-F-PI-PR-L1	FRULLATO DI PERA - LABORATORIO IN CLASSE		273	36	Confermato			Speciale 1
S81077	S81077	10/03/2020	12/03/2020	XA-T-S1	LABORATORIO IN CLASSE 1		273	273	Provvisorio			Speciale 1
S81077	S81077	24/03/2020	25/03/2020	MS-U-PI	SUCCO DI FRUTTA AL 100% - TRASFORMATO - MELA - BOTTIGLIA 1x8 PORZIONI		273	36	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	24/03/2020	26/03/2020	ME-T-PC-FJ	MELA CLUB FUJI - TAL QUALE - P.I.C		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	28/04/2020	28/04/2020	PO-T-PC	POMODORINO DA MENSA - TAL QUALE - P.I.C.		273	16	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	28/04/2020	29/04/2020	ME-T-PP-PN	MELA PINOVA - TAL QUALE - P.I.C. + IGP		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	28/04/2020	30/04/2020	MS-U-PI	SUCCO DI FRUTTA AL 100% - TRASFORMATO - MELA - BOTTIGLIA 1x8 PORZIONI		273	36	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	05/05/2020	06/05/2020	CA-T-PC	CAROTA - TAL QUALE- P.I.C		273	12	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	05/05/2020	07/05/2020	MS-F-PI-PS-L2	FRULLATO PESCA - LABORATORIO IN CLASSE		273	36	Confermato			Speciale 1
S81077	S81077	05/05/2020	07/05/2020	XA-T-S2	LABORATORIO IN CLASSE 2		273	9	Provvisorio			Speciale 2
S81077	S81077	19/05/2020	19/05/2020	FR-T-PC	FRAGOLA - TAL QUALE - PIC		273	14	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	19/05/2020	20/05/2020	NE-T-PC	NETTARINA - TAL QUALE - P.I.C.		273	10	Provvisorio			Regolare
S81077	S81077	19/05/2020	19/05/2020	AL-T-PC-C2	ALBICOCCA - TAL QUALE - P.I.C- CESTINO 2 (4 PORZIONI DA 120g)		273	28	Confermato			Speciale 1

ALBICOCCA TAL QUALE PRONTA AL CONSUMO (P. I. C.)									
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: ALBICOCCA Tipologia/Varietà: MOGADOR, COLORADO, RAMBO, MADISON, MIRANDELA, MAMBO, ALBA, AURORA, MARGOTTINA, NINFA, WONDER COT, MAGIC COT, LILLY COT, LUNA				Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale oppure Spagnole. Le regioni principali di coltivazione sono, Murcia, Valencia, Emilia Romagna, Basilicata, Lazio, Puglia, Toscana, Marche, Umbria, Campania e Calabria.				
	Origine: ITALIA, SPAGNA				TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di				
	Categoria: I ^a				Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nell'offerta tecnica..				
	Disponibilità: MAGGIO-GIUGNO								
	Grado Brix medio: >10								
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose		Imballaggio primario		Cestini riciclabili pluridose floppati			
Peso porzione		160 grammi		Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile			
Varietà/Tipologia									
BUCCIA GIALLO-ARANCIO: frutti di pezzatura media, di forma rotonda-oblunga con colore di fondo giallo chiaro. La polpa è di colore giallo, di consistenza e sapore medio.									
BUCCIA GIALLO ARANCIO A SOVRACOLORE ROSSO: frutti di forma tondo-oblunga, di colore arancio brillante, talvolta con lieve sovra-colore rosso. Polpa di colore giallo, di buona consistenza e qualità gustativa.									
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 28/117 - Grassi (g): 0,1 di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 6,8 di cui zuccheri (g): 6,8 - Proteine (g): 0,4 - Sale (g): 0,003 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente) FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)									

CAROTA IV GAMMA (P. I. C.)									
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: CAROTA BABY/STICK Tipologia/Varietà: SUGAR SNAX, HONEY SNAX, INTERCEPTOR e simili			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Emilia Romagna, Lazio, Abruzzo, Puglia e Sicilia.					
	Origine: ITALIA			TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di					
	Categoria: I ^a			Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nell'offerta tecnica.					
	Disponibilità: OTTOBRE - GIUGNO								
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Monodose		Imballaggio primario		Bustina in film riciclabile			
Peso porzione (alunno)		120 grammi		Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile			
Caratteristiche									
La radice è la parte edibile, è lunga, a fittone di colore giallastro, a forma cilindrica, lunga 18–20 cm con diametro intorno ai 2 cm, croccante, con sapore dolce. A temperatura ambiente, è necessario consumare il prodotto entro 8-10 ore. Una volta aperta la confezione, consumare immediatamente.				DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto):					
				- Energia (Kcal/Kj): 35/147 - Grassi (g): 0,2 - di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 7,6 - di cui zuccheri (g): 7,6 - Proteine (g): 1,1 - Sale (g): 0,24 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente) FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)					



CLEMENTINE TAL QUALE (P. I. C.)								
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: CLEMENTINA Varietà: COMUNE, HERNANDINA		Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Calabria, Basilicata.					
	Origine: ITALIA		TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di					
	Categoria: I ^a		Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nell'offerta tecnica..					
	Disponibilità: META' OTTOBRE – GENNAIO							
	Grado Brix medio: >10							
Periodo di distribuzione								
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose		Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con coperchio in cartone		
Peso porzione (alunno)		160 grammi						
Varietà/Tipologia				Caratteristiche				
COMUNE: i frutti hanno una buccia di colore arancione con talvolta una sfaccettatura verdastra. La forma tipica è oblata-globosa. La polpa è costituita da spicchi di colore arancio, dolci e succosi.				DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 37/142 - Grassi (g): 0,1 - di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 8,7 - di cui zuccheri (g): 8,7 - Proteine (g): 0,9 - Sale (g): 0,01 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente)				
HERNANDINA: Il frutto è di forma oblata, la buccia ha una colorazione non uniforme. La polpa presenta qualche seme e matura in maniera anticipata rispetto alla buccia.								
FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)								

FRAGOLA TAL QUALE PRONTA AL CONSUMO (P. I. C.)											
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: FRAGOLA		Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Huelva, Emilia Romagna, Calabria, Basilicata e Campania.								
	Tipologia/Varietà: SABRINA, FORTUNA, NABILA, MARISOL, ALBA, CLERY, SIBILLA, ANTEA, ROXANA, JOLY, TECLA		TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nell'offerta tecnica..								
	Origine: ITALIA										
	Categoria: I^										
	Disponibilità: FEBBRAIO-GIUGNO										
Grado Brix medio: > 6,5											
Periodo di distribuzione											
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO		
Confezionamento		Monodose				Imballaggio primario		Cestini riciclabili floppati/coperchio o flow-pack riciclabile			
Peso porzione (alunno)		160 grammi				Imballaggio secondario		Cassette in cartone riciclabile			
Varietà/Tipologia											
Caratteristiche											
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 27/113 - Grassi (g): 0,4 - di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 5,3 - di cui zuccheri (g): 5,3 - Proteine (g): 0,9 - Sale (g): 0,005 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente) FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)											
I frutti sono solitamente di forma conica o conica allungata, con apice più o meno appuntito, di colore rosso più o meno brillante. La polpa, di colore rosso con venature biancastre, ha una consistenza media e sapore aromatico e mediamente dolce.											



LOTO (Kaki) TAL QUALE PRONTO AL CONSUMO (P. I. C.)											
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: LOTO (KAKI)				Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regione principale di coltivazione è l’Emilia Romagna.						
	Tipologia/Varietà: ROJO BRILLANTE										
	Origine: ITALIA				TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di						
	Categoria: I^				Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici come descritto nell’offerta tecnica.						
	Disponibilità: OTTOBRE - GENNAIO										
Grado Brix medio: >13											
Periodo di distribuzione											
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO		
Confezionamento		Pluridose				Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con coperchio in cartone			
Peso porzione (alunno)		160 g									
Varietà/Tipologia					Caratteristiche						
I frutti della varietà Rojo Brillante sono di colore giallo-arancione alla raccolta e rossastro quando maturano, di forma arrotondata nella sezione trasversale e leggermente allungata nella sezione longitudinale. La buccia è semi-aderente e di spessore medio. La polpa risulta consistente al tatto e il sapore è aspro alla raccolta e dolce a maturità.					DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 65/272 - Grassi (g): 0,3 - di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 16 - di cui zuccheri (g): 16 - Proteine (g): 0,6 - Sale (g): 0,01 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente) FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)						

MANDARINO TAL QUALE (P. I. C.)												
Caratteristiche del prodotto Denominazione: MANDARINO Varietà: COMUNE, AVANA, TARDIVO DI CIACULLI Origine: ITALIA Categoria: I^ Disponibilità: DICEMBRE - APRILE Grado Brix medio: >10		Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Sicilia, Calabria e Basilicata.										
		TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nel capitolo 2, paragrafo C, della presente offerta tecnica.										
		Periodo di distribuzione						APRILE	MAGGIO	GIUGNO		
								Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con coperchio in cartone		
								Caratteristiche				
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 72/303 - Grassi (g): 0,3 di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 17,6 di cui zuccheri (g): 17,6 - Proteine (g): 0,9 - Sale (g): 0,003 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente)		FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)										
I frutti hanno una buccia di colore arancione con buccia rugosa. La forma tipica è tondeggiante. La polpa è costituita da spicchi di colore arancio, sapore dolce e succoso.		Varietà/Tipologia										

MELA PRONTA AL CONSUMO (P. I. C./ Globalgap+IGP)									
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: MELA	Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Trentino Alto Adige, Veneto, Emilia Romagna, Piemonte e Toscana. TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nell'offerta tecnica.							
	Varietà: Golden D., Red D., Gala, Fuji, Fujon, Granny Smith, CIVG198*, Rome Beauty, Pinova, Breabourn								
	Origine: ITALIA								
	Categoria: I^								
	Disponibilità: META' SETTEMBRE - GIUGNO								
Grado Brix medio: >12									
Durezza media: 4-7 kg/cm²									
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose		Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con coperchio in cartone			
Peso porzione (alunno)		160 grammi							
Varietà/Tipologia									
GOLDEN DELICIOUS: frutto succoso, dolce-aromatico RED DELICIOUS: frutto succoso, dolce GALA: frutto croccante, dolce, aromatico FUJI: frutto croccante, consistente, intensamente dolce FUJON: frutto croccante, consistente, intensamente dolce GRANNY SMITH: frutto croccante, consistente, acidulo CIVG198*: frutto croccante con elevato tenore di zuccheri e di acidi. ROME BEAUTY: frutto con polpa tenera fondente, medianen. succosa. PINOVA: frutto croccante, dolce e acidulo									
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 38/161 - Grassi (g): tracce - di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 10 - di cui zuccheri (g): 10 - Proteine (g): 0,2 - Sale (g): tracce (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente) FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)									

PESCA/NETTARINA TAL QUALE (P. I. C.)

Caratteristiche del prodotto	Denominazione: PESCA/NETTARINA Tipologia/Varietà (PESCA): Sagittaria, Astoria, Carla, Plangold, Ruby Rich, Very Good, Plagold 10, Early Maycrest, Rich May, Maycrest, Pulchra. Tipologia/Varietà (NETTARINA): Flariba, Early Bomba, Gartella, Garcima, Nectaprima, Garofa, Ross diamond, May Glo, Big Bang.				Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale oppure Spagnoli. Le regioni principali di coltivazione sono Murcia, Valencia, Emilia Romagna, Veneto, Calabria, Puglia, Abruzzo, Basilicata e Campania.					
	Origine: ITALIA, SPAGNA				TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di					
	Categoria: I^				Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nel capitolo 2, paragrafo C, della presente offerta tecnica.					
	Origine: ITALIA/SPAGNA									
	Grado Brix medio: >9 Durezza media: 3-6 kg/cm²									
Periodo di distribuzione										
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	
Confezionamento		Pluridose				Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con coperchio in cartone		
Peso porzione (alunno)		160 grammi								
Varietà/Tipologia									Caratteristiche	
PESCHE E NETTARINE A POLA GIALLA: frutti di forma tondo-ovale, a volte leggermente asimmetrica. La buccia è di colore rosso ben presente, su fondo giallo-arancio. La polpa non è fibrosa, sapore gradevole e talvolta leggermente acidula.									DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (<i>Pesca e Nectarina</i>) (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): NETTARINA - PESCA - Energia (Kcal/Kj): 25/103 - Grassi (g): tracce di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 5,8 di cui zuccheri (g): 5,8 - Proteine (g): 0,7 - Sale (g): 0,003 (*) - Energia (Kcal/Kj): 27/113 - Grassi (g): 0,1 di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 6,1 di cui zuccheri (g): 6,1 - Proteine (g): 0,8 - Sale (mg): 0,008 (*) (*) è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)	

PERA TAL QUALE (IGP+ Globalgap)									
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: PERA	Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. La regione principale di coltivazione è l'Emilia Romagna, Veneto, Lombardia e Friuli V. Giulia.							
	Varietà: William, Conference, Kaiser, Abate Fetel,								
	Origine: ITALIA	TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di							
	Categoria: I [^]	Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nell'offerta tecnica.							
	Disponibilità: META' SETTEMBRE - MAGGIO								
	Grado Brix medio: >11								
	Durezza media: 2-5 kg/cm²								
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose (tal quale/estratto)			Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con coperchio in cartone		
Peso porzione (alunno)		160 grammi							
Varietà/Tipologia									
WILLIAM: frutti con buccia verde paglierino/giallo pallido. Polpa fine, fondente e zuccherina. Caratteristico aroma moscato. KAISER: frutti rugginosi di colore marrone con sottofondo giallo bronzeo. La polpa è consistente, appena, granulosa, succosa, dolcemente acidula. CONFERENCE: frutti con buccia giallo bronzata, rugginosa nella zona inferiore. La polpa è fondente, succosa, dolce aromatica e poco acidula. ABATE FETEL: frutti con buccia verde chiaro-giallo, talvolta con sfaccettatura rossa, più o meno rugginosa. Polpa un po' grossolana, molto succosa e di gusto gradevole.									
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 35/147 - Grassi (g): 0,1 di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 8,8 di cui zuccheri (g): 8,8 - Proteine (g): 0,3 - Sale (g): 0,005 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente) FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)									

Caratteristiche del prodotto	Denominazione: POMODORINO Tipologia/Varietà: CILIEGINO, DATTERINO, PICCADILLY		Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Sicilia e Puglia.							
	Origine: ITALIA		TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nell'offerta tecnica.							
	Categoria: I^a									
	Disponibilità: META' OTTOBRE - GIUGNO									
Periodo di distribuzione										
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	
Confezionamento		Pluridose		Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con coperchio in cartone				
Peso porzione (alunno)		160 grammi								
Varietà/Tipologia				Caratteristiche						
CILIEGINO e DATTERINO (Tipologia Cherry): frutti molto compatti, di piccole dimensioni, di forma sferica-allungata. Polpa soda e di buon sapore.				DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 19/79 - Grassi (g): 0,2 di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 3,5 di cui zuccheri (g): 3,5 - Proteine (g): 1,0 - Sale (g): 0,02 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente) FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)						

MELA “SUCCHI DI FRUTTA AL 100%” (L. I.)										
Caratteristiche del prodotto		Denominazione: SUCCO DI MELA 100%			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale.					
		Origine: ITALIA			TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di Tracciabilità, indicato come data di scadenza gg/mm/aa stampata sulla capsula della vaschetta e sul cluster.					
		Categoria: I^								
		Disponibilità: SETTEMBRE - GIUGNO								
		Grado Brix medio: >11								
Periodo di distribuzione										
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO	
Confezionamento		pluridose				Imballaggio primario		Big bag poliaccoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio oppure vetro		
Peso porzione (alunno)		125 millilitri				Imballaggio secondario		Cassette in cartone		
Varietà/Tipologia				Caratteristiche						
SUCCO Succo proveniente dalla spremitura meccanica dei frutti, raccolti al giusto grado di maturazione. Stoccato in fusti asettici o in fusti congelati o in cisterna. Dopo agitazione deve presentarsi omogeneo e fluido; esente da notevole sedimento e da grossolani punti scuri.				DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 46/197 - Grassi (g): 0,1 - di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 11,5 - di cui zuccheri (g): 10,9 - Proteine (g): 0,1 - Sale (g): 0,01 FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)						



CAROTA TAL QUALE (P. I. C.)									
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: CAROTA	Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Emilia Romagna, Lazio, Abruzzo, Puglia e Sicilia.							
	Tipologia/Varietà: Napoli, Subito e simili								
	Origine: ITALIA	TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nell’offerta tecnica.							
	Categoria: I ^a								
Disponibilità: OTTOBRE - GIUGNO									
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose				Imballaggio primario e secondario		Cassette in cartone con coperchio in cartone	
Peso porzione (alunno)		160 grammi							
Varietà/Tipologia									
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 35/147 - Grassi (g): 0,2 - di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 7,6 - di cui zuccheri (g): 7,6 - Proteine (g): 1,1 - Sale (g): 0,24 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente) FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)									





ARANCIA TAL QUALE (P. I. C.)									
Caratteristiche del prodotto	Denominazione: ARANCIA			Il prodotto viene coltivato dai soci produttori e/o fornitori qualificati delle Aziende partecipanti al progetto, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le regioni principali di coltivazione sono Calabria, Basilicata Puglia e Sicilia.					
	Varietà: Gruppo NAVEL, VALENCIA (polpa arancio), Gruppo TAROCCO, OVALE, MORO, SANGUINELLO (polpa pigmentata arancio-rosso)			TRACCIABILITÀ: su ogni confezione e sul Documento Di Trasporto viene riportato il Lotto di Tracciabilità, attraverso il quale si risale alle aziende agricole produttrici, come descritto nell'offerta tecnica.					
	Origine: ITALIA								
	Categoria: I [^]								
	Disponibilità: META' OTTOBRE – METÀ MAGGIO								
Grado Brix medio: >10									
Periodo di distribuzione									
SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO	GIUGNO
Confezionamento		Pluridose		Imballaggio primario e secondario			Cassette in cartone con coperchio in cartone		
Peso porzione (alunno)		160 grammi							
Varietà/Tipologia									
ARANCE A POLPA ARANCIO-ROSSA: i frutti presentano una buccia di colore arancio con sfaccettatura rossa più o meno diffusa. La forma tipica è obovata-globosa. La polpa è di colore arancio con screziature rosse più o meno intense in relazione alla zona di produzione e all'epoca di raccolta. ARANCE A POLPA GIALLO-ARANCIO: frutti di forma sferoide-ovoidale, con superficie finemente punteggiata. Buccia coriacea di colore giallo-arancio più o meno carico. La polpa è di colore giallo-arancio, caratterizzata da sapore dolce e gradevole.									
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di parte edibile, determinati su gruppi di campioni di prodotto): - Energia (Kcal/Kj): 34/142 - Grassi (g): 0,2 di cui acidi grassi saturi (g): 0 - Carboidrati (g): 7,8 di cui zuccheri (g): 7,8 - Proteine (g): 0,7 - Sale (g): 0,008 (è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente) FONTE : Tabelle "Composizione degli Alimenti" - Copyright © INRAN 2009 (www.inran.it)									



	SCHEDA TECNICA	
FRULLATO PESCA MELA e BANANA	Rev.: 0	Del: 10/10/2019
	Pagina 1 di 1	

FRULLATO PESCA MELA BANANA CON ACEROLA

DENOMINAZIONE LEGALE:

MIX DI FRUTTA PRONTO DA BERE. FONTE DI VITAMINA C.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Puree di frutta (pesca 50%, banana 4%), succo da concentrato e concentrato di mela 45,3%, succo di acerola da concentrato 0,7%, vitamina C. Senza glutine.

ALLERGENI: assenti.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE:

Residuo ottico (Brix) 12,8 – 13,2

Acidità (ac.citrico monoidrato) 0,45 - 0,65 g/100ml

pH ≤ 4,00

Scorrimento > 70" (valore indicativo)

Residui fitofarmaci conformi ai limiti di legge.

Antifermentativi assenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Prodotto commercialmente sterile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore, odore, sapore tipico dei frutti sani e maturi.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI		
	Per 100 ml	Per 125 ml
Energia	213 kJ / 50 kcal	266 kJ / 63 kcal
Grassi	0,1 g	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g	0,0 g
Carboidrati	11,2 g	14,0 g
di cui zuccheri	11,1 g	13,9 g
Fibre	0,9 g	1,1 g
Proteine	0,7 g	0,9 g
Sale	0,02 g	0,03 g
Vitamina C	12 mg	15 mg
% VNR*	15%	19%

*Valori Nutritivi di Riferimento

ORIGINE:

Purea di pesca: Italia

Succo di mela: Italia

Concentrato di mela: Italia

Purea di banana: Ecuador/Costa Rica/Guatemala

Succo di acerola: Brasile

CARATTERISTICHE CONTENITORE:

Il prodotto è commercializzato in contenitori conformi alla legislazione vigente.

Tipologia confezione: Brik 1000 ml.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In appositi magazzini a temperatura ambiente.

Agitare prima dell'uso. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni.

T.M.C. :

Brik 1000 ml: 12 mesi.

	SCHEDA TECNICA		
FRULLATO PERA MELA e BANANA		Rev.: 0	Del: 10/10/2019 Pagina 1 di 1

FRULLATO PERA MELA BANANA CON ACEROLA

DENOMINAZIONE LEGALE:

MIX DI FRUTTA PRONTO DA BERE. FONTE DI VITAMINA C.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Puree di frutta (pera 50%, banana 3,2%), succo da concentrato e concentrato di mela 45,5%, succo di acerola 0,8% e limone 0,5% da concentrato, vitamina C. Senza glutine.

ALLERGENI: assenti.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE:

Residuo ottico (Brix) 12,9 – 13,3

Acidità (ac.citrico monoidrato) 0,30 - 0,60 g/100ml

pH ≤ 4,00

Scorrimento > 70" (valore indicativo)

Residui fitofarmaci conformi ai limiti di legge.

Antifermentativi assenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Prodotto commercialmente sterile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore, odore, sapore tipico dei frutti sani e maturi.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE:

VALORI NUTRIZIONALI MEDI		
	Per 100 ml	Per 125 ml
Energia	223 kJ / 53 kcal	278 kJ / 66 kcal
Grassi	0,1 g	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g	0,0 g
Carboidrati	12,4 g	15,5 g
di cui zuccheri	11,6 g	14,5 g
Fibre	0,8 g	1,1 g
Proteine	0,4 g	0,5 g
Sale	0,0 g	0,0 g
Vitamina C	12 mg	15 mg
% VNR*	15%	19%

*Valori Nutritivi di Riferimento

ORIGINE:

Purea di pesca: Italia

Succo di mela: Italia

Concentrato di mela: Italia

Purea di banana: Ecuador/Costa Rica/Guatemala

Succo di acerola: Brasile

Succo di limone: brasile/argentina

CARATTERISTICHE CONTENITORE:

Il prodotto è commercializzato in contenitori conformi alla legislazione vigente.

Tipologia confezione: TGA 1000 ml.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In appositi magazzini a temperatura ambiente.

Agitare prima dell'uso. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni.

T.M.C. :

Brik 1000 ml: 12 mesi.

Scheda tecnica



Snacky
KS02/KS04

Petali di mela disidratati

Codice:
SP/PF/KS02
SP/PF/KS04
R01

01/02/2017

Redatto da RGQ

lin Bellanelli

Approvato da DIR

A. Bellanelli

1. CARATTERISTICHE TIPICHE

Descrizione prodotto	Snack di frutta croccante ottenuto da mele con buccia tagliate a fettine sottili
Processo	Il prodotto viene preparato solo da materie prime selezionate e disidratate ad aria calda, applicando elevati standard di lavorazione degli alimenti.
Origine	EU
Ingredienti	Mela, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.
Peso netto	Sacchetto da 20 o 40 g

2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aspetto	Colore giallo chiaro, con buccia.
Gusto	Gusto caratteristico della mela al giusto grado di maturazione, senza odori estranei o note negative
Struttura	Croccante
Pesticidi	In conformità alle normative europee
Metalli pesanti	In conformità alle normative europee

Confezione primaria



KS02= sacchetto da 20g:

codice a barre: 8013455900018

KS04 = sacchetto da 40g:

codice a barre: 8013455900056

3. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI. / 100 GRAMMI DI PARTE EDIBILE)

Questa tabella nutrizionale è stata redatta seguendo la normativa applicabile al momento della sua edizione. I valori indicati sono basati sulle nostre migliori conoscenze e sono calcolati da valori medi riportati in letteratura. Eventuali scostamenti nel prodotto sono da attribuire alla variabilità naturale delle materie prime.

Energia	309 Kcal	KJ 1295	Grassi totali	(g)	1.2
Proteine	(g)	1.8	Di cui saturi	(g)	0.2
Carboidrati totali	(g)	94.1	Sale (Na x 2.5)	(g)	0.018
Di cui zuccheri	(g)	77.7			

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Metodo analitico	valore		Metodo analitico	valore
Conta totale	ISO 4833	<1000 / g	E. Coli	ISO 7402	<10 / g
Lieviti	ISO 7954	<100 / g	Salmonella	ISO 6579	assente/25 g
Muffe	ISO 7954	< 100 / g	Tossine	In conformità alle normative europee	

5. CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene confezionato in sacchetto di materiale plastico flessibile, idoneo al contatto con alimenti. I sacchetti, vengono disposti in **cartoni espositori**, bancalizzati su euro pallet puliti ed integri, completamente isolati da fogli pallet. In aggiunta il pallet viene avvolto e coperto da film impermeabile.

Formato	N° sacchetti/cartone	n° cartoni/strato	n° cartoni/pallet	Tot. n° sacchetti/pallet
Formato 20 g	12	19	228	2736
Formato 40 g	14	14	126	1764

6. ALTRE INFORMAZIONI

Stoccaggio e Shelf life	A causa della sensibilità del prodotto, conservare lontano da fonti di calore, in luogo fresco e asciutto Questo prodotto, se conservato nelle migliori condizioni come sopra descritto e nella sua confezione originale sigillata, manterrà le sue proprietà iniziali per almeno 18 mesi dalla data di produzione.
Modalità d'uso	Dopo l'apertura il prodotto rimane croccante per poche ore. Richiudere bene la confezione e conservare in luogo fresco ed asciutto
Materiali di confezionamento	Idonei al contatto con alimenti
Tracciabilità	Ogni confezione viene identificata da un codice lotto di tracciabilità. Il codice lotto è conforme a requisiti ed indicazioni di marcatura della categoria merceologica cui appartiene il prodotto.
Trasporto	Il mezzo di trasporto deve essere visivamente pulito prima del carico ed utilizzato solo per trasportare materiali la cui natura e proprietà non siano in conflitto con la salubrità degli alimenti preparati per uso umano.
GMO status	In accordo con Regolamento (EC) 1829/2003 e 1830/2003. Il prodotto non necessita di etichettatura.
HACCP	Il prodotto viene preparato in conformità al Regolamento 852/2004 sulla sicurezza e salubrità degli alimenti.

Allergeni		contiene	sulla linea	magazzino
"cc" significa che l'allergene può essere ritrovato nell'alimento solo a causa di contaminazione crociata durante la produzione.	Cereali contenenti glutine inferiore 20 ppm (da frumento, riso, orzo, avena, farro, kamut o altri ibridi) e prodotti derivati	no	no	no
	Crostacei e prodotti derivati	no	no	no
	Uova e prodotti derivati	no	no	no
	Pesce e prodotti derivati	no	no	no
	Arachidi e prodotti derivati	no	no	no
	Soia e prodotti derivati (farina, proteine, lecitina ed olio)	no	no	no
	Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	no	no	no
	Noci (Mandorla, nocciola, noce, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, Pistacchio, noci macadamia e noci del Queensland) e prodotti derivati	no	no	no
	Sedano e prodotti derivati	no	no	no
	Mostarda e prodotti derivati	no	no	no
	Sesamo e prodotti derivati	no	no	no
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg	no	no	no
	Molluschi e prodotti derivati	no	no	no
	Lupini e prodotti derivati	no	no	no
	Prodotti di origine animale	no	no	no
	Mais e prodotti derivati	no	no	si
	Benzoati	no	no	no
	Coloranti azoici	no	no	no
	Dolcificanti artificiali	no	no	no
	BHA/BHT	no	no	no
	Cacao	no	no	no
	Coloranti	no	no	no
	Aromi	no	no	si
	Frutta e prodotti derivati	si	-	-
	Gelatina	no	no	no
	Estratti di lievito	no	no	no
	Carne e prodotti derivati	no	no	no
	Conservanti	no	no	no
	Semi, olio di semi e prodotti derivati	no	no	no

6. ALTRE INFORMAZIONI

Stoccaggio e Shelf life	A causa della sensibilità del prodotto, conservare lontano da fonti di calore, in luogo fresco e asciutto Questo prodotto, se conservato nelle migliori condizioni come sopra descritto e nella sua confezione originale sigillata, manterrà le sue proprietà iniziali per almeno 18 mesi dalla data di produzione.
Modalità d'uso	Dopo l'apertura il prodotto rimane croccante per poche ore. Richiudere bene la confezione e conservare in luogo fresco ed asciutto
Materiali di confezionamento	Idonei al contatto con alimenti
Tracciabilità	Ogni confezione viene identificata da un codice lotto di tracciabilità. Il codice lotto è conforme a requisiti ed indicazioni di marcatura della categoria merceologica cui appartiene il prodotto.
Trasporto	Il mezzo di trasporto deve essere visivamente pulito prima del carico ed utilizzato solo per trasportare materiali la cui natura e proprietà non siano in conflitto con la salubrità degli alimenti preparati per uso umano.
GMO status	In accordo con Regolamento (EC) 1829/2003 e 1830/2003. Il prodotto non necessita di etichettatura.
HACCP	Il prodotto viene preparato in conformità al Regolamento 852/2004 sulla sicurezza e salubrità degli alimenti.

Allergeni		contiene	sulla linea	magazzino
"cc" significa che l'allergene può essere ritrovato nell'alimento solo a causa di contaminazione crociata durante la produzione.	Cereali contenenti glutine inferiore 20 ppm (da frumento, riso, orzo, avena, farro, kamut o altri ibridi) e prodotti derivati	no	no	no
	Crostacei e prodotti derivati	no	no	no
	Uova e prodotti derivati	no	no	no
	Pesce e prodotti derivati	no	no	no
	Arachidi e prodotti derivati	no	no	no
	Soia e prodotti derivati (farina, proteine, lecitina ed olio)	no	no	no
	Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	no	no	no
	Noci (Mandorla, nocciola, noce , anacardi , noci pecan , noci del Brasile , Pistacchio , noci macadamia e noci del Queensland) e prodotti derivati	no	no	no
	Sedano e prodotti derivati	no	no	no
	Mostarda e prodotti derivati	no	no	no
	Sesamo e prodotti derivati	no	no	no
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg	no	no	no
	Molluschi e prodotti derivati	no	no	no
	Lupini e prodotti derivati	no	no	no
	Prodotti di origine animale	no	no	no
	Mais e prodotti derivati	no	no	si
	Benzoati	no	no	no
	Coloranti azoici	no	no	no
	Dolcificanti artificiali	no	no	no
	BHA/BHT	no	no	no
	Cacao	no	no	no
	Coloranti	no	no	no
	Aromi	no	no	si
	Frutta e prodotti derivati	si	-	-
	Gelatina	no	no	no
	Estratti di lievito	no	no	no
	Carne e prodotti derivati	no	no	no
	Conservanti	no	no	no
	Semi, olio di semi e prodotti derivati	no	no	no