

	SCHEDA S_01_Scheda Tecnica Prodotto GIANDUJOTTO	Rev. 0 01/06/2026
--	--	--------------------------

Scheda Tecnica Prodotto/Technical data sheet

Giandujotto classico

cod. **GIANG / GIAN200 / METGIAN115**

Denominazione del prodotto	• Pralina al cioccolato gianduia • <i>Gianduia chocolate praline</i>
Descrizione del prodotto	• I gianduiotti sono prodotti tipici della regione Piemonte, composti da una morbida crema gianduia. Barbero rivisita la ricetta tradizionale prevedendo una maggiore concentrazione di nocciola Piemonte I.G.P. e cacao, conferendo così un gusto più intenso e aromatico. • <i>The gianduiotti are a Piedmontese speciality made with a soft Gianduia cream. Barbero revisits the traditional recipe with a higher concentration of Piedmont hazelnut and cocoa, thus giving a taste more intense and aromatic.</i>
Uso del prodotto	• Consumo tal quale • <i>Consumption as it is</i>
Ingredienti	• Cioccolato fondente (Pasta di cacao, Zucchero di canna, Burro di cacao, emulsionante: Lecitina di soia, estratto di vaniglia); Pasta di nocciole Piemonte I.G.P. 25%; Cioccolato al latte (Zucchero, Burro di cacao, Latte in polvere, Pasta di cacao, Siero di latte in polvere, Lattosio, Emulsionante: Lecitina di soia, Aroma naturale vaniglia). • Può contenere tracce di uova, mandorle e pistacchi. • <i>Dark chocolate (Cocoa paste, Cane sugar, Cocoa butter, Emulsifier: Soy lecithin, Vanilla extract); Piedmont PGI hazelnut paste 25%; Milk chocolate (Sugar, Cocoa butter, Milk powder, Cocoa paste, Whey powder, Lactose, Emulsifier: Soy lecithin, Natural vanilla flavor).</i> • <i>May contain traces of eggs, almonds and pistachios.</i>
Termine minimo di conservazione	• 18 mesi all'atto della produzione • <i>18 months from production</i>
Lotto	• L G (mese) 11 (giorno) 24 (anno) 01 (num. progressivo) • <i>L G (month) 11 (day) 24 (year) 01 (sequential number)</i>
Condizioni di conservazione	• Da conservare in luogo fresco e asciutto, a temperature comprese tra 15 e 18°C, al riparo da luce solare diretta e da fonti di calore. • <i>Store in a cool, dry place, at temperatures between 15 and 18°C, away from direct sunlight and heat sources.</i>

	SCHEDA S_01_Scheda Tecnica Prodotto GIANDUJOTTO	Rev. 0 01/06/2026
---	--	--------------------------

Avvertenze

- L'esposizione a temperature superiori a 20°C può determinare la parziale o totale fusione del cioccolatino, con perdita della forma tipica
- L'esposizione a temperature inferiori a 8°C può determinare la comparsa di striature bianche per affioramento della materia grassa, senza però pregiudicare la sicurezza del prodotto.
- La vicinanza con alimenti o sostanze odorose può provocare l'assorbimento delle stesse
- *Exposure to temperatures above 20°C may cause the chocolate to partially or completely melt, with loss of its typical shape*
- *Exposure to temperatures below 8°C may cause the appearance of white streaks due to the surfacing of fat, without however compromising the safety of the product.*
- *Proximity to foods or odorous substances may cause their absorption*

Confezionamento

- Confezionamento primario: Involucro in alluminio
- Confezionamento secondario:
 - Sacchetto in polipropilene
- *Primary packaging: Aluminum wrapper*
- *Secondary packaging:*
 - *Polypropylene bag*

Informazioni nutrizionali/ <i>Nutritional values</i>		
	Per 100 gr di prodotto	Per porzione (tre gianduiotti)
	<i>For 100g of product</i>	<i>For serving</i>
Valore energetico/Energy	2443 kj / 584 kcal	586,3 kj / 140,2 kcal
Grassi/Fat	42,1 g	10,1 g
di cui saturi/of which saturated	16,8 g	4,0 g
Carboidrati//Carbohydrate	39,6 g	9,5 g
di cui zuccheri/of which sugars	34,2 g	8,2 g
Proteine/Proteins	8,0 g	1,9 g
Sale/Salt	0,1 g	0,0 g

	SCHEDA S_01_Scheda Tecnica Prodotto GIANDUJOTTO	Rev. 0 01/06/2026
---	---	---

ALLERGENI				
Allergeni	Ingrediente	Uso sulla stessa linea di produzione	Potenziale cross contamination da materie prime	Presente in azienda
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio. b) maltodestrine a base di grano. c) sciroppi di glucosio a base di orzo. d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.				X
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova.		X		
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.				
Arachidi e prodotti a base di arachidi.				
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.	X			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.	X			
Frutta a guscio vale a dire mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci peccan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacea vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	X (Nocciole)	X (Mandorle, pistacchi)		
Sedano e proteine a base del sedano.				
Senape e prodotti a base di senape.				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.				
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.				
Lupini e prodotta a base di lupini.				
Molluschi e prodotti a base di molluschi.				

	SCHEDA S_01_Scheda Tecnica Prodotto GIANDUJOTTO	Rev. 0 01/06/2026
---	--	---

ALLERGENS				
Allergens	Ingredients	Use on the same production line	Potential cross contamination from raw materials	Present in the plant
1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose; (b) wheat based maltodextrins; (c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;				X
2. Crustaceans and products thereof;				
3. Eggs and products thereof;		X		
4. Fish and products thereof, except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;				
Peanuts and products thereof;				
Soybeans and products thereof, except: (a) fully refined soybean oil and fat; (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;	X			
Milk and products thereof (including lactose), except: (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactitol;	X			
Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	X (Hazelnuts)	X (Almonds, Pistachios)		
Celery and products thereof;				
Mustard and products thereof;				
Sesame seeds and products thereof;				
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;				
Lupin and products thereof;				
Molluscs and products thereof.				

	SCHEDA S_01_Scheda Tecnica Prodotto GIANDUJOTTO	Rev. 0 01/06/2026
---	--	--------------------------

Parametri microbiologici/ <i>Microbiological parameters</i>	
Enterobatteri/Enterobacter	< 100 Ufc/g
Salmonella spp./ <i>Salmonella spp</i>	Assente
CBT/TCB	<10.000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi/ <i>coagulase-positive staphylococci</i>	<100 UFC/g
Lieviti/Yeast	<1000 UFC/g
Muffe/Mould	<1000 UFC/g.

Parametri chimico fisici/ <i>Chemical-physical parameters</i>	
pH	N.A.
Aw	< 0.70
UR%	< 8%
Numero di perossidi	N.A.

Dichiarazione assenza contaminanti/ <i>Declaration of absence of contaminants</i>	
Da compilare sulla base dell'analisi dei rischi di materie prime <i>To be completed based on the raw material risk analysis</i>	Riferimento normativo o standard interni <i>Regulatory reference or internal standards</i>
Cadmio/Cadmium	0,40 mg/kg Regolamento (Ue) 2023/915 della Commissione Valore medio ponderato sulla base della composizione
OGM/ <i>GMO</i>	Assenti / <i>Absence</i>

Scheda Tecnica Logistica

PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	GIANG	GIAN200	METGIAN115
	3 Kg	7,5*6,5*21 cm x 200g	16,5*22,5*4,5 cm x 115g
	EAN: 8000813120218	EAN: 8000813120010	EAN: 8000813002019
	TARIC: 18069019	TARIC: 18069019	TARIC: 18069019
	Cartone (Ct): 24*22*12 cm x 3,17 Kg	Cartone (Ct): 33*19*15 cm x 3,50 Kg	Cartone (Ct): 34*23,5*20 cm X 3,150 Kg
	Pezzi/Ct: 3 Kg	Pezzi/Ct: 16	Pezzi/Ct: 6
	Ct/strato: 15	Ct/strato: 14	Ct/strato: 10
	Ct/pallet: 210	Ct/pallet: 154	Ct/pallet: 90

	SCHEDA S_01_Scheda Tecnica Prodotto GIANDUJOTTO	Rev. 0 01/06/2026
--	--	--------------------------

	METART8 14*10*4,5 cm x 100g EAN: 8000813011127 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 28*28*21 Pezzi/Ct: 24 Ct/strato: 12 Ct/pallet: 72		
--	--	--	--