



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

| | | | | |
|--|---|--|---------------------------------|-------------|
| UOVO DI CIOCCOLATO FONDENTE "02 L'OVOLIO". PRODOTTO ARTIGIANALE, CONFEZIONATO A MANO, CON CIOCCOLATO FONDENTE GRAN CRU "ARAGUANI". <i>Handcrafted Product, Hand-Packed, With Gran Cru "Araguani" Dark Chocolate.</i> | | Scheda Tecnica / Technical Sheet: IT EN | | |
| | | Data / Dated | 16/03/2024 | |
|  | E-COM Piece CODE | BOX 8812 | rev. | 03 |
| | EAN CODE | 0644380631890 | Approvato / Approved | 16/03/2024 |
| | PESO/ WEIGHT/ POIDS: 8.81 oz (250 g) | | Pagine / Pages | 1/10 |

| | |
|---|---|
| TIPOLOGIA PRODOTTO / Type of product | Prodotto dolciario Artigianale / Artisanal confectionery product |
|---|---|

CATTERISTICHE DI PRODUZIONE / TECHNICAL PRODUCTION DETAILS

PRODOTTO DOLCIARIO:

Trasformazione delle fave di cacao in cioccolato, attraverso il metodo del temperaggio, raffreddandolo in una ciotola di vetro e riportandolo alla giusta temperatura, scaldandolo pochi secondi al microonde. Preparazione delle varie camice delle uova, attraverso colatura del cioccolato sciolto in degli stampi in policarbonato precedentemente puliti con alcool alimentare per evitare che la superficie del cioccolato risulti opaca. Cristallizzazione a temperatura di circa 15°C, lasciando gli stampi girati sottosopra per far scolare bene il cioccolato in eccesso. Controllo che il cioccolato sia parzialmente cristallizzato ed abbia quindi una consistenza "plastica". Aggiunta per mezzo di sac A poche della farcitura. I vari ingredienti del ripieno, vengono miscelati e temperati a una temperatura controllata. L'olio extravergine d'oliva viene aggiunto al cioccolato della farcitura durante il processo di produzione, conferendogli un sapore unico e caratteristico. Quando tutta la farcitura ha coperto metà dello stampo, lo stesso viene messo nel tunnel frigorifero e poi una volta raffreddato, lo si apre. I gusci vengono infine, fatti combaciare attraverso il riscaldamento dei bordi su piastra.

Per ottenere l'effetto rigato opaco, le uova sono state messe in frigorifero per 1 ora e con metodo artigianale, raschiate, a uno a uno, con una spazzola dentata. Vengono infine, preparate e confezionate manualmente.

CONFECTIONERY PRODUCT:

Transformation of cocoa beans into chocolate involves the tempering method, cooling it in a glass bowl and bringing it back to the right temperature by briefly heating it in the microwave. Portioning of the melted chocolate is done using polycarbonate molds previously cleaned with food-grade alcohol to prevent the chocolate surface from becoming dull. Filling is added using a pastry bag. The various ingredients of the filling are mixed and tempered at a controlled temperature. Extra virgin olive oil is added to the chocolate filling during the production process, giving it a unique and characteristic flavor. Once the filling has covered half of the mold, it is placed in the refrigeration tunnel and then, once cooled, opened. Using artisanal methods, each shell is delicately scratched (with a small brush) and prepared to be manually packaged one by one.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

| | |
|---|---|
| Consistenza: <i>Texture</i> | Il cioccolato del guscio ha una consistenza liscia e vellutata ed al palato, offre un potente viaggio nel gusto. / <i>The chocolate shell has a smooth and velvety texture and, on the palate, offers a powerful taste journey.</i> |
| Colore: <i>Color</i> | Ha un colore marrone scuro tendente al nero. / <i>It has a dark brown color tending towards black.</i> |
| Aspetto esterno: <i>Outer Appearance</i> | Dalla forma ovale, la parte esterna del guscio è compatta e opaca. Lo stesso guscio presenta striature simili a solchi, mentre piccole imperfezioni laterali tra le giunture di accoppiamento delle due metà, denotano l'artigianalità del prodotto. / <i>Oval in shape, the outer part of the shell is compact and opaque. The shell itself has streaks resembling grooves, while small lateral imperfections between the joints of the two halves denote the craftsmanship of the product.</i> |
| Aspetto interno: <i>Inner Appearance</i> | Superficie concava, liscia, farcita con un ripieno al pistacchio o alla gianduia dalla consistenza morbida, oppure arricchita con una fantasia di cioccolato bianco aromatizzato con condimento all'olio extra vergine Bio al mandarino o allo zenzero. / <i>Concave, smooth surface, filled with a pistachio or gianduia filling with a soft texture, or enriched with a white chocolate fantasy flavored with organic extra virgin olive oil with mandarin or ginger seasoning.</i> |
| Odore: <i>The smell</i> | Caratteristica principale: spezie dolci. Nota minore: aromi di bosco. Nota particolare: corposo / <i>Main characteristic: sweet spices. Minor note: forest aromas. Special note: full-bodied.</i> |
| Gusto: <i>The Flavour</i> | Sapore molto equilibrato nelle note legnose e nel tocco di vaniglia. La punta amarognola, tipica del cioccolato monorigine "Araguani", offre un ricco profilo aromatico e complesse note calde (uvetta, castagne, liquirizia...) e tostate. Perfettamente equilibrato, si fonde con la dolcezza ricavata dalla presenza all'interno di una delle gustose farciture che, a scelta, si possono abbinare. L'uso del nostro olio extra vergine di oliva BIO, "82 la Pacchiana", garantisce che il prodotto sia gluten free ed aggiunge una nota fresca e fruttata. Perfetto per essere apprezzato in famiglia durante il periodo pasquale. / <i>Very balanced flavor with woody notes and a touch of vanilla. The slightly bitter tip, typical of the single-origin chocolate "Araguani," offers a rich aromatic profile and complex warm notes (raisins, chestnuts, licorice...) and roasted. Perfectly balanced, it blends with the sweetness derived from one of the delicious fillings that can be chosen. The use of our organic extra virgin olive oil, "82 la Pacchiana," guarantees that the product is gluten-free and adds a fresh and fruity note. Perfect to be enjoyed with family during the Easter period.</i> |
| Umidità (PH) / <i>Moisture</i> | 26% ±1% |
| Acqua libera (AW) <i>/ Water Activity</i> | 0,84 ±0,02 |
| Grado alcolico / <i>Alcohol:</i> | 0,00% |
| Contaminanti ambientali / <i>Environmental contaminants</i> | Assenti o entro i limiti di legge / <i>Absent or within the legal limits</i> |



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

**Micotossine /
Mycotoxin**

Assenti o entro i limiti di legge /
Absent or within the legal limits

IMMAGINE DEL PRODOTTO E FORMATI DISPONIBILI (Aspetto esterno)* ¹ / PRODUCT IMAGE AND PACKAGING SIZES



CARATTERISTICHE DIMENSIONALI E PONDERALI DEL PRODOTTO (Valori medi) / Dimensionals and quantity determined Characteristics (Average)



Misure Pezzo / Unit size - Lunghezza / Length in cm: 0; Larghezza / Width in cm: 6,7; Altezza / Height in cm: 10; Diametro / Diameter in cm: 0

| | |
|--|-----------|
| Peso lordo del singolo pezzo (SENZA FARCITURA) (g) / Brut Weight of each unit (WHITOUT FILLING) | 70 |
|--|-----------|

| | |
|--|------------|
| Peso netto del singolo pezzo (CON FARCITURA) (g) / Net Weight of each unit (WHIT FILLING) | 250 |
|--|------------|

ARTICOLO A PESO FISSO. 250 kg - Prodotto soggetto a calo peso naturale / Fixed weight. Product subject to natural decline in weight.

DESTINAZIONE DI IMPIEGO / Destination and/or use of the product

PRODOTTO DOLCIARIO AD USO EDONISTICO / Confectionery product for hedonistic use.

¹ Ai sensi della Lgs n. 206/2005 che regola la materia dei contratti a distanza, cioè effettuate al di fuori dei locali commerciali, la rappresentazione grafica dei prodotti (immagini, dati tecnici e descrizioni) è realizzata al solo scopo di illustrare il prodotto ed è puramente indicativa.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

INGREDIENTI PRODOTTO DOLCIARIO (ordine decrescente) / *Ingredients (descending order)*

Ingredienti selezionati e lavorati con cura e dal sapore unico e caratteristico.

Fave di cacao fondente monorigine "Araguani", del Venezuela. / *Selected ingredients carefully processed with a unique and distinctive flavor. Single-origin dark cocoa beans "Araguani" from Venezuela.*

Guscio di Cioccolato fondente:

Cacao 72% (min) [fave di cacao monorigine del Venezuela (72%)], Zucchero di canna 26%, Materia grassa 43% [burro di cacao] emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia.

Dark Chocolate Shell:

Cocoa 72% (min) [single-origin Venezuelan cocoa beans (72%)], Cane Sugar 26%, Fat 43% [cocoa butter], Emulsifier: Sunflower Lecithin, Natural Vanilla Extract.

Allergeni: glutine, uova, latte, senape e derivati (indicati in grassetto nell'elenco ingredienti). /

Allergens: GLUTEN, EGGS, DERIVATIVES OF MILK.

Contiene: frumento, uova e mandorle.

Può contenere tracce di altra frutta a guscio e soia /

MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS. CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

| TABELLA NUTRIZIONALE PRODOTTO DOLCIARIO / CONFECTIONERY PRODUCT NUTRITIONAL FACTS | PER 100 g | Per 30 g* | RI%** |
|--|---------------------------|--------------------------|--------------|
| Valore energetico / Energy | 579 Kcal / 2398 Kj | 173 kcal - 719 kj | 9 % |
| Grassi totali FAT | 43,80 g | 13,14 g | 20 % |
| di cui saturi of which saturates | 26,40 g | 8 g | 40 % |
| Carboidrati / CARBOHYDRATES | 31 g | 9,3 g | 16 % |
| di cui Zuccheri of which sugars | 27,30 g | 8.19 g | 13 % |
| Proteine / Proteins | 8.59 g | 2,5 g | |
| Sale / Salt | 0.02 mg | 0,006 mg | 11 % |
| Fibre Alimentari / Fibers | 13 g | 3.9 g | 3 % |

* Peso porzione / *Serving Size* 80g

Numero Porzioni / *Servings per product* 10

** Assunzioni di riferimento di un adulto medio / *Reference intake of an average adult* / 8.400Kj / 2.000 Kcal

Le percentuali indicate sull'etichetta delle assunzioni di riferimento derivano dai valori che sono stati determinati dalla normativa europea (Allegato XIII del regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori) Si basano su pareri scientifici dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA).



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

INGREDIENTI FARCITURA GUSCIO CIOCCOLATO / Filling Ingredients: Chocolate Shell

La straordinaria combinazione tra un cioccolato di grande personalità e una farcitura irresistibile di: pistacchio, o gianduia, o cioccolato bianca aromatizzata all'olio extra vergine di oliva Bio, crea un'esperienza pasquale indimenticabile e piena di gusto. / *The extraordinary combination of a chocolate with great personality and an irresistible filling of pistachio, gianduia, and white chocolate flavored with organic extra virgin olive oil creates an unforgettable and delicious Easter experience.*

**«02 OVOLIO
AL MANDARINO»**

**UOVA DI CIOCCOLATO AL CIOCCOLATO
FONDENTE, 100%, CIOCCOLATO BIANCO, 75%,
ZUCCHERO DI CANNA, 5%, CONDIMENTO
ALL'OLIO EXTRA VERGINE BIO AROMATIZZATO AL
MANDARINO, 10%, GRANELLA DI MANDORLE,
10%.**

Dal sapore amaro, dato dal cioccolato gran cru monorigine "Araguani", che si armonizza perfettamente con il dolce del cioccolato bianco e l'agrumato rinfrescante del condimento BIO al mandarino «51 l'Aromatico». / *With a bitter taste imparted by single-origin "Araguani" grand cru chocolate, which harmonizes perfectly with the sweetness of white chocolate and the refreshing citrusy notes of the organic mandarin seasoning "51 l'Aromatico."*

INGREDIENTI FARCITURA:

cacao (35%); zucchero (43%), burro di cacao (41,1%), **LATTE** intero in polvere (21,5%), olio extra vergine BIO (10%); **MANDORLE**; emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia; **Può contenere tracce di frutti con guscio, proteine del latte e dell'uovo, e glutine.**

VALORI NUTRIZIONALI

| | | |
|------------------------------------|---------------|-----------------------|
| Energia: 639 Kcal / 2651 Kj | Fibre: | 10,3 |
| Grassi: | 50,7 | Proteine: 15,2 |
| - Di cui acidi grassi saturi | 4,25 | |
| Carboidrati: | 27,1 | Sale: 0,11 |
| - Di cui zuccheri | 22,1 | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD/ Standard Microbiological Characteristics (U.M. Ufc /g)

| | | | |
|--|----------------|---------|--------------------------------|
| Conta dei microrganismi vitali a 30° C / <i>Count of viable microorganisms at 30°C</i> | < 5.000 | UFC / g | UNI EN ISO 4833-1:2022 |
| Ricerca e conta di Enterobatteri / <i>Search and count of Enterobacteria</i> | < 10.000 | UFC / g | UNI ISO 21528-2:2017/EC 1:2018 |
| Conta di Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Count of coagulase-positive Staphylococci</i> | < 10.000 | UFC / g | UNI EN ISO 6888-1:2021 |
| Lieviti / Yeast | < 50 UFC | / g | ISO 21527-I:2008 |
| Muffe / Mould | < 50 UFC | / g | ISO 21527-I:2008 |
| Patogeni / Pathogenics: | nessuno / none | | |

TOSSICOLOGIA / TOXICOLOGY

Residui di pesticidi - Residual pesticide Conforme alle normative CE- *As required by the EC law*

Metalli pesanti - Heavy metals Conforme alle normative CE- *As required by the EC law*



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

INDICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE PRODOTTO DA FORNO/ *Production batch mark Artisanal Product*

= T.M.C. espresso in GIORNO / MESE / ANNO / "*Best before end*" (day, month, year).

SHELF-LIFE

= T.M.C. 15/05/2024, ovvero 60 giorni dalla data di produzione se conservato nella confezione originale / *i.e. 60 days from the date of production if stored in the original packaging*

CONSERVAZIONE / STORAGE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. / *Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.*

Si consiglia di consumare il prodotto al più presto in quanto non contiene conservanti. / *It is advisable to consume the product as soon as possible as it does not contain preservatives.*

DICHIARAZIONE O.G.M. / GMO STATEMENT

Per la realizzazione del prodotto finito **non** sono state impiegate materie prime derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
Dichiariamo pertanto, che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando fedelmente quanto richiesto dai Regolamenti CEE. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea / *We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMOs, faithfully as required by EEC regulations. This product does not require GMO labelling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.*

RADIAZIONI IONIZZANTI:
The ionising radiation

Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti. / *The product is not subject in order to look for treatment with ionising radiation.*

PRESIDI SANITARI:
Healthcare

Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii.. / *The product is complies with Regulation (EC) or 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE*

INFESTANTI E LORO RESIDUI: / *Infesting*

Assenti / *none*

CONTAMINANTI CHIMICI: / *Chemical contaminants*

Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii. / *The product is complies with Regulation (EC) 1881/06/CE*

DESTINAZIONE D'USO:
Use categories:

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti indicati nella tabella sopra riportata / *The product is intended for all consumers with exclusion of the sensitive populations to the ingredient list on the nutrition label as shown before.*



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

| ALLERGENI / ALLERGENS: Allegato III bis Dir.2000/13/CE e succ.mod. | PRESENTI COME INGREDIENTE barrati con "X" se presenti <i>Present as an ingredient</i> | RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA barrati con "X" se possibile <i>Potential cross-contamination</i> |
|---|---|--|
| Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof | | |
| Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof | | |
| Uova e derivati / Eggs and products thereof | X | |
| Pesce e derivati / Fish and products thereof | | |
| Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof | | X |
| Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof | X | X |
| Soia e derivati / Soy beans and products thereof | X | X |
| Latte e derivati / Milk and products thereof | X | |
| Sedano e derivati / Celery and products thereof | | |
| Senape e derivati / Mustard and products thereof | * | X |
| Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof | | X |
| Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l /SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof | | |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof | | |

* In accordo con la nota ministeriale Prot. N. 44968 del 10/12/2021, il Ministero della Salute ha segnalato la possibile presenza di senape in tutti i prodotti alimentari contenenti grano come ingrediente (pasta, pane, prodotti da forno, etc.) o nelle farine vendute tal quali anche se non ancora riportato in etichetta. / In accordance with ministerial note Prot. N. 44968 of 10/12/2021, the Ministry of Health has reported the possible presence of mustard in all food products containing wheat as an ingredient (pasta, bread, baked goods, etc.) or in flours sold as is even if not yet shown on the label.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

| NORMATIVE DI RIFERIMENTO / REFERENCE STANDARDS | |
|---|---|
| IN OTTEMPERANZA A: / IN COMPLIANCE WITH: | Riferimenti normative - Legal compliance |
| Reg UE 1169/2011 | Etichettatura degli alimenti / Labeling Disciplina ed Etichettatura Allergeni / <i>Regulations and Labelling for Allergens</i> |
| Reg CE 852/04 | Igiene dei Prodotti Alimentari / <i>Hygiene of Food Products</i> |
| Materiali a contatto – <i>Packaging material</i> | Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari. Gli imballaggi sono conformi al: DECRETO 6 agosto 2015, n. 195 Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale". Reg. 10/2011/UE costituisce una misura specifica ai sensi dell'articolo 5 del Reg. 1935/2004/CE e stabilisce norme specifiche per la fabbricazione e la commercializzazione di materiali e oggetti di materia plastica: destinati ad entrare in contatto, già a contatto ovvero di cui si prevede ragionevolmente che possano entrare in contatto con prodotti alimentari. Regolamento (ce) n. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE. / <i>Packaging materials comply with relevant legislation, particularly with reference to: DM 21/03/1973, DPR 777/82, Decreto 195/2015, Reg .EC 1935/2004, Reg . EC 2023/2006, Reg . EC 10/2011 (Objects and plastic materials that come into contact with food) and subsequent amendments and additions</i> |
| DIR. 89/03 | Disciplina ed Etichettatura Allergeni / <i>Regulations and Labelling for Allergens</i> |
| OGM - GMO | Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg . UE n ° 1829 / 2003,1830 / 2003 <i>The product does not contain G.M.O. The product does not require labelling regarding the Reg. UE 1829 / 2003,1830 / 2003</i> |
| IRRADIAZIONI: | Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della direttiva CE 1999/2, direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e successivi aggiornamenti / <i>The product and its ingredients have not been treated with ionizing radiation in accordance with the provisions of Directive EC 1999/2, Directive EC 1999/3, and Legislative Decree 94/01 and subsequent updates.</i> |
| Reg. CE n. 1907/2006 (REACH) - Reg. CE n. 1272/2008 (CLP) | Non applicabile - <i>not applicable</i> |
| PAESE DI ORIGINE / Country of origin | ITALIA / ITALY |



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

CONFORMITA' ALLA NORMATIVA VIGENTE / COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS

AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg CE 852/2004 in oggetto.

Inoltre, **le materie prime** e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti quali: Reg. CE 178/2002: sui principi e i requisiti generali della legislazione alimentare Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.: concernenti l'etichettatura e la pubblicità dei prodotti alimentari Reg. CE 834/2007 e successive modifiche: produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.

Gli imballi primari utilizzati per il confezionamento sono conformi alla normativa di riferimento: Decreto Min San 21.3.73 e successive modifiche: Disciplina Igienica degli Imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Dir. CE 94/62 e successive modifiche: Imballaggi e rifiuti di imballaggi Reg. CE 1935/2004: Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti Reg. CE 10/2011 Materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. /

*We declare we work following a HACCP system, as required by Reg CE 852/2004. All supplied products are prepared, packed and preserved in accordance with current legislation. Furthermore, **the raw materials** and products provided to you are prepared, conditioned, and stored in compliance with current regulations such as: Regulation EC 178/2002: on the general principles and requirements of food law Regulation EU 1169/2011 and amendments: concerning the labeling and advertising of food products Regulation EC 834/2007 and subsequent amendments: organic production and labeling of organic products*

***The primary packaging** used for packaging complies with the reference regulations: Ministerial Decree 21.3.73 and subsequent amendments: Hygienic Discipline of Packaging, containers, utensils intended to come into contact with food substances or personal use substances. Dir. EC 94/62 and subsequent amendments: Packaging and packaging waste Regulation EC 1935/2004: Materials and objects intended to come into contact with food Regulation EC 10/2011 Plastic materials and objects intended to come into contact with food products.*

CONTATTI / The current Contacts

| | |
|-----------------------------------|---|
| AZIENDA / Company | AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA |
| INDIRIZZO / Address | CONTRADA CHIANORE, SNC, 88040 SETTINGIANO (CZ) ITALIA |
| TELEFONO FISSO / Landline | +39 09611956982 |
| TELEFONO / Mobile phone | +39 3477715533 |
| INDIRIZZO e.mail / E.mail address | shop@amaliuolive.com |
| WEB / Web site | WWW.AMALIUOLIVE.COM |

N.B./ Explanatory notes:

Al meglio delle nostre conoscenze, le informazioni qui contenute sono accurate e affidabili a partire dalla data di pubblicazione; tuttavia, l'AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA non si assume alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni di cui sopra e le suddette informazioni non possono essere considerate una garanzia.

È responsabilità del cliente verificare il rispetto dei requisiti legali e normativi relativi al prodotto alimentare in base alle informazioni ricevute.

Le informazioni riportate circa le caratteristiche e la formulazione dei prodotti devono essere considerate indicative e non vincolanti.

To the best of our knowledge, the information contained herein is accurate and reliable as of the date of publication; however, AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA does not assume any liability



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

whatsoever for the accuracy and completeness of the above information, that cannot be considered as a guarantee.

It is the customers' responsibility to check the respect of legal and normative requirements relating to the product on basis of the information received.

The information given on the characteristics and formulation of the product must be considered as indicative and nonbinding.

RISERVATEZZA E NON DIVULGAZIONE (NDA) / NON-DISCLOSURE AGREEMENT

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo.

The information contained herein have confidential and professional value and can not be divulged or used outside in the use agreement.