



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA (Reg. (CEE) 1169/2011) / DENOMINATION OF SALE (Reg. (EC) 1169/2011):

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A PASTA MORBIDA "02 LA CINGUETTOSA".

PRODOTTO ARTIGIANALE, INCARTATO A MANO, SENZA UVETTA E SCORZE DI AGRUMI CANDITI, CON IL 10% DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, RICOPERTO DA GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE O CIOCCOLATO BIANCO O PISTACCHIO, A SECONDA DELLA VARIANTE.

+

BARATTOLO DI CREMA SPALMABILE. /

Handcrafted Soft Dough Bakery Confectionery Product "02 LA CINGUETTOSA".

Artisanal product, hand-wrapped, without raisins and candied citrus peel, with 10% extra virgin olive oil, coated with a glaze that may be made of dark chocolate, white chocolate, or pistachio, depending on the variant.

+

Spreadable cream jar.

Scheda Tecnica / Technical Sheet:

IT
EN

Data / Dated

04/02/2026



E-COM Piece CODE

BOX 8810

rev.

10

EAN CODE PRODOTTO

Approvato / Approved

04/02/2026

SPALMABILE NOCCIOLA

0644380631975

SPALMABILE PISTACCHIO

0644380631944

SPALMABILE CARMELLO SALATO

0644380631951

SPALMABILE CIOCCOLATO

0644380631968

SPALMABILE BIANCA ALLE NOCCIOLE

0644380632026

SPALMABILE PISTACCHIO E NOCCIOLE

0644380632033

TARIC CODE PRODOTTO DA FORNO

1905 9070 00

Pagine / Pages

1/24

RAGIONE SOCIALE ED INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI CON IL CUI NOME È COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO

(Reg. (UE) n. 1169/2011) /

Company Name and Address of the Food Business Operator Responsible for the Food Information Under Whose Name the Product is Marketed

**Azienda Agricola Stilo
Maria Amalia
Contrada Chianore, snc
88040 Settingiano (CZ)
Italia
P.IVA: 03581410796**

PESO/ WEIGHT/ POIDS: 35.27 oz (1000 g)

TIPOLOGIA PRODOTTO (Reg. (CEE) 1536 del 1992) / Type of product

Prodotto dolciario da forno pluridose, a lievitazione naturale, senza uvetta e canditi / **Multi-portion baked confectionery product, naturally leavened, without raisins or candied fruit.**



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

CATTERISTICHE DI PRODUZIONE / TECHNICAL PRODUCTION DETAILS

PRODOTTO DOLCIARIO:

Impasti e lievitazioni ottenuti con sistemi semiautomatici di produzione e controllo. Lavorato con cura artigianale e sottoposto a lievitazione. L'impasto acquisisce, in questo modo, tutti i sentori, le sfumature e gli aromi più delicati del lievito ed il giusto grado di acidità. Porzionatura dell'impasto nei pirottini dalla forma irregolare ovale. Ulteriore lievitazione e modellazione dei pezzi ottenuti.

Prima di essere infornato l'impasto viene fatto riposare in modo che si formi una sottile pelle. Cottura a temperatura controllata in forno continuo. Raffreddamento naturale (temperatura e pressione ambiente) a testa in giù. Glassatura con cioccolato o semilavorato in pasta di pistacchio **fusa e poi asciugata per** permettere alla colata di prodotto di solidificarsi sul mantello prima del confezionamento manuale.

CONFECTIONERY PRODUCT:

Doughs and fermentations obtained with semi-automatic production and control systems. Handcrafted with care and subjected to fermentation. In this way, the dough acquires all the delicate notes, nuances, and flavors of the yeast, along with the right degree of acidity. Portioning of the dough into irregular oval-shaped molds, reminiscent of the dove. Further fermentation and shaping of the resulting pieces. Before baking, the dough is allowed to rest so that a thin skin forms. Controlled-temperature baking in a continuous oven. Natural cooling (ambient temperature and pressure) in an upside-down position. Coating with melted chocolate and drying to allow the chocolate to solidify before manual packaging.

GLASSATURE:

Preparazione ottenuta attraverso un processo controllato che garantisce una consistenza cremosa e un'elevata adesione al prodotto. Il cioccolato (Bianco o al latte) viene sciolto a bagnomaria e incorporato alla glassa reale, creando una miscela uniforme e lucida.

La glassa viene versata sul dolce e distribuita con spatola o dorso di coltello, formando un rivestimento omogeneo. Durante la fase di asciugatura, sviluppa una texture liscia e brillante, esaltando l'aspetto e il gusto del prodotto.

THE GLAZES

Preparation obtained through a controlled process that ensures a creamy consistency and excellent adhesion to the product. Dark chocolate is melted in a bain-marie and incorporated into royal icing, creating a smooth and glossy mixture.

The glaze is poured over the pastry and spread with a spatula or the back of a knife, forming a uniform coating. During the drying phase, it develops a smooth and shiny texture, enhancing both the appearance and flavor of the product.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE PRODOTTO DOLCIARIO / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Consistenza: <i>Texture</i>	Soffice, con una superficie esterna più croccante per la presenza della guarnizione. / <i>Soft, with a crunchy outer surface due to the presence of the garnish.</i>
Colore: <i>Color</i>	La parte più superficiale risulta di colore brunito. / <i>The outermost part appears browned.</i>
Aspetto esterno: <i>Outer Appearance</i>	Il prodotto presenta la tipica forma stilizzata di un volatile (Colomba), simbolo tradizionale di pace. La superficie è rivestita da uno strato uniforme di glassa al cioccolato, arricchita con granella di mandorle o di pistacchio, a seconda della variante. La glassa appare omogenea, priva di crepe evidenti, conferendo al dolce un aspetto raffinato e invitante. / <i>The product features the characteristic stylized dove shape, a traditional symbol of peace. The surface is coated with a uniform layer of chocolate</i>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

	<i>glaze, enriched with almond or pistachio granules, depending on the variant. The glaze appears homogeneous, free of visible cracks, giving the pastry a refined and appealing appearance.</i>
Aspetto interno: <i>Inner Appearance</i>	<p>Pasta dorata con occhiatura abbondante anche se non omogenea. Aspetto leggero e areato. Internamente spicca il colore ambrato classico di un prodotto dolciario da forno lievitato.</p> <p>La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di medie dimensioni legate al processo di lievitazione assolutamente naturale, senza aggiunta di lievito di birra. /</p> <p><i>Golden dough with a generous but not entirely uniform eyelet. Light and airy appearance. Internally, it boasts the classic amber color of leavened dove. The internal structure has a fine mesh of small air pockets and may feature occasional medium-sized cavernous formations, a result of the entirely natural leavening process without the addition of brewer's yeast.</i></p>
Odore: <i>The smell</i>	<p>Un aroma tradizionale e avvolgente, lievemente agrumato e vanigliato /</p> <p><i>It offers a traditional and enveloping aroma, lightly citrusy and vanilla-infused.</i></p>
Gusto: <i>The Flavour</i>	<p>Impasto: L'impasto del prodotto dolciario da forno lievitato presenta un perfetto equilibrio tra note dolci e vanigliate, che si percepiscono in modo armonioso al palato. La sua base semplice e raffinata offre al palato una sensazione morbida e avvolgente, esaltando la qualità degli ingredienti selezionati.</p> <p>L'uso dell'olio extra vergine di oliva BIO, "82 La Pacchiana", infine, garantisce un impasto che si scioglie dolcemente in bocca.</p> <p>La parte superiore del prodotto da forno lievitato è ricoperta da una glassa raffinata, che varia in base alla versione scelta:</p> <ul style="list-style-type: none">- Glassa al Cioccolato Fondente (45% Cacao) con riccioli di cioccolato: una combinazione equilibrata tra la dolcezza e le avvolgenti note di caramello, armonizzate dall'intensità e dal gusto amaro tipica del cacao.- Glassa al Cioccolato Bianco (29%) con riccioli di cioccolato bianco: una copertura setosa e cremosa, in cui la dolcezza delicata del burro di cacao si arricchisce di sfumature aromatiche di vaniglia e caramello. <p>In entrambe le varianti, l'esperienza sensoriale viene esaltata dalla presenza di una ulteriore decorazione ottenuta con riccioli di cioccolato. Il contrasto di consistenze conferisce al prodotto una piacevole croccantezza.</p> <ul style="list-style-type: none">- Glassa di Pistacchio (10%) con granella di pistacchio: una texture cremosa e vellutata che sprigiona un gusto intenso e armonioso, dove le note tostate e leggermente burrose del pistacchio si intrecciano con la dolcezza equilibrata del cioccolato bianco utilizzato per la preparazione della glassa. Completa il profilo sensoriale, la granella di pistacchio che aggiunge un tocco croccante e aromatico. <p>Perfetto per essere apprezzato in famiglia durante il periodo pasquale. /</p> <p>Dough: <i>The dough of the dove cake presents a perfect balance between sweet and vanilla notes, which are harmoniously perceived on the palate. Its simple yet refined base provides a soft and enveloping sensation, enhancing the quality of the selected ingredients.</i></p> <p><i>The dove is coated with a refined glaze, which varies depending on the chosen version:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Dark Chocolate Glaze (45% Cocoa) with chocolate curls: <i>a balanced combination of sweetness and rich caramel notes, harmonized by the intensity and bitterness typical of cocoa.</i>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

- **White Chocolate Glaze (29%) with white chocolate curls:** a silky and creamy coating, where the delicate sweetness is enriched with aromatic hints of vanilla and caramel. In both versions, the chocolate curls add a delightful crunch, enhancing the sensory experience and texture contrast.

- **Pistachio Glaze (10%) with pistachio granules:** a creamy and velvety texture that releases an intense and harmonious flavor, where the toasted and slightly buttery notes of pistachio intertwine with the balanced sweetness of white chocolate. The pistachio granules complete the sensory profile, adding a crunchy and aromatic touch. The use of organic extra virgin olive oil, "82 La Pacchiana", ensures a dough that melts smoothly in the mouth.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE PRODOTTO DOLCIARIO / PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Umidità (PH) / Moisture	26% \pm 1%
Acqua libera (AW) / Water Activity	0,84 \pm 0,02
Grado alcolico / Alcohol:	0,00%
Contaminanti ambientali / Environmental contaminants	Assenti o entro i limiti di legge / Absent or within the legal limits
Micotossine / Mycotoxin	Assenti o entro i limiti di legge / Absent or within the legal limits

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



Misure Pezzo / Unit size - Lunghezza / Length in cm: 34; Larghezza / Width in cm: 24; Altezza / Height in cm: 8; Diametro / Diameter in cm: 0

Peso del singolo pezzo (g) / Weight of each unit

1000 gr

PESO NETTO NOMINALE DELL' UNITA' DI VENDITA / The net nominal weight for selling Unit

ARTICOLO A PESO FISSO. 1 kg - Prodotto soggetto a calo peso naturale / Fixed weight. Product subject to natural decline in weight.

N.B.: Tutte le misurazioni contenute nella presente scheda sono riferite al campione del momento, e sono suscettibili di variazioni (+/-). Evidenziare ciò è necessario in quanto trattasi non di materiali inerti, ma di miscele di prodotti impastati, prelievitati, lievitati e cotti. Facilmente influenzabili da molteplici fattori quali: temperatura ambientale, di lievitazione, di precottura e raffreddamento; umidità ambientale e stagionale; temperatura dei diversi ingredienti al momento dell'impiego; velocità dell'aria al momento della formatura o dello stampaggio dei singoli articoli. Pertanto: i valori riportati nella presente scheda sono da ritenersi sì attendibili ma non imprescindibili /



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

All measurements provided in this sheet refer to the sample at the time of analysis and are subject to variations (+/-). It is important to highlight this, as the product is not composed of inert materials but rather mixtures of kneaded, pre-leavened, leavened, and baked ingredients. These are highly sensitive to various factors, including: ambient temperature, proofing temperature, pre-baking and cooling temperatures; ambient and seasonal humidity; the temperature of individual ingredients at the time of use; and air velocity during the shaping or molding of each item.

Therefore, the values reported in this sheet should be considered reliable but not absolute.

IMMAGINE DELLA CONFEZIONE DI VENDITA / PRODUCT IMAGE



N.B.: Le immagini presenti in questa scheda prodotto hanno un valore puramente illustrativo. L'incarto e la confezione sono realizzati a mano, senza l'ausilio di processi automatizzati, e sono pertanto soggetti a variazioni. Eventuali imperfezioni o irregolarità non sono difetti, ma testimonianza dell'artigianalità del prodotto. Fattori quali la manualità dell'operatore, la tipologia e la tensione della carta utilizzata, le condizioni ambientali (umidità e temperatura), nonché il naturale adattamento del materiale alla forma del prodotto, possono influenzare l'aspetto finale della confezione. Pertanto, sebbene le immagini fornite siano rappresentative, ogni confezione è unica e irripetibile, espressione della cura e del valore di una lavorazione artigianale. /

The images shown in this product sheet are for illustrative purposes only. The wrapping and packaging are handcrafted without the use of automated processes and are therefore subject to variations. Any imperfections or irregularities are not defects but rather a testament to the artisanal nature of the product. Factors such as the operator's manual skill, the type and tension of the paper used, environmental conditions (humidity and temperature), as well as the natural adaptation of the material to the product's shape, may influence the final appearance of the packaging. Therefore, while the provided images are representative, each package is unique and unrepeatable, reflecting the care and value of an artisanal process.

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



Materie prime di elevata qualità come l'olio extra vergine Bio (10%), uova, aroma naturale di vaniglia ed altri aromi naturali completano ed armonizzano il tutto in un gusto veramente unico. /

High-quality ingredients such as organic extra virgin olive oil (10%), eggs, natural vanilla flavor, and other natural aromas complement and harmonize everything into a truly unique taste.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

INGREDIENTI PRODOTTO DOLCIARIO / SWEET PRODUCT INGREDIENTS:

Farina di FRUMENTO tipo "0", UOVA fresche da allevamento a terra in Italia (9%), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO (10%), Zucchero, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Tuorlo d'UOVO pastorizzato da allevamento a terra 100% Italia (4%), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE fresco (1%), Panna fresca (LATTE) (1%), Sale marino, Aromi naturali* / *Wheat flour type "0", Fresh eggs from free-range farming in Italy (9%), Organic extra virgin olive oil (10%), Sugar, Natural yeast from sourdough (WHEAT), Pasteurized egg yolk from 100% Italian free-range farming (4%), Emulsifier: mono- and diglycerides of vegetable origin, Fresh milk (1%), Fresh cream (MILK) (1%), Sea salt, Natural flavors* /*



GLASSATURA DI COPERTURA PRODOTTO DOLCIARIO (16%).

IN BASE ALLA VARIANTE ACQUISTATA:

GLASSA AL CIOCCOLATO FONDENTE: cacao (45%) di cui: burro di cacao (26%) e cacao senza grassi (19,4); 0% latte; zuccheri (max 30%), grassi (burro di cacao).

EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA (soia), aroma naturale di vaniglia

GLASSA DI CIOCCOLATO BIANCO:

cacao (29%) di cui: burro di cacao (29,2%) LATTE SCREMATO IN POLVERE (grassi 3,7%); grassi 33% (burro di cacao 29,2 %; 3,7% Latte in polvere). EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA (soia), aroma naturale di vaniglia

GLASSA AL PISTACCHIO:

Pasta al Pistacchio della California (98,8%), coloranti: clorofilla (0,2%) (E141)

COVERING GLAZE OF SWEET PRODUCT (16%) BASED ON THE PURCHASED VARIANT:

DARK CHOCOLATE GLAZE: Cocoa (45%), including: cocoa butter (26%) and defatted cocoa (19.4%); 0% milk; sugars (max 30%), fats (cocoa butter).

EMULSIFIER: Soy lecithin (soy), natural vanilla flavor.

WHITE CHOCOLATE GLAZE: Cocoa (29%), including: cocoa butter (29.2%); skimmed milk powder (fat 3.7%); fats 33% (cocoa butter 29.2%, 3.7% skimmed milk powder).

EMULSIFIER: Soy lecithin (soy), natural vanilla flavor.

PISTACHIO AND WHITE CHOCOLATE GLAZE: California pistachio paste (98.8%), coloring: chlorophyll (0.2%) (E141).



DECORAZIONE DELLA GLASSATURA DEL PRODOTTO DOLCIARIO:

Riccioli di cioccolato bianco o fondente a seconda della variante scelta, che aggiungono una piacevole croccantezza e un contrasto di consistenze sulla superficie del prodotto da forno lievitato. Inoltre, la granella di pistacchio (1%) arricchisce la decorazione con una croccantezza e un aroma caratteristico, completando l'esperienza sensoriale.

DECORATION OF THE SWEET PRODUCT GLAZE:

White or dark chocolate curls, depending on the chosen variant, which add a pleasant crunch and a contrast of textures on the surface of the dove-shaped cake. Additionally, the pistachio granules (1%) enrich the decoration with a crunchy texture and a characteristic aroma, completing the sensory experience.

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 /

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



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO PRODOTTO DOLCIARIO (Reg. (CEE) 852/2004) / PRODUCTION PROCESS SCHEME



I processi produttivi comprendono la selezione e la lavorazione degli ingredienti, la lievitazione, la cottura, il raffreddamento e il confezionamento e viene gestito in modo da rispettare i principi generali di igiene, sicurezza alimentare e tracciabilità. Ogni fase del processo, dalla preparazione degli ingredienti fino al confezionamento, è condotta in ambienti controllati e monitorata attentamente per garantire la qualità del prodotto finale e la protezione della salute del consumatore. /

The production processes include the selection and processing of ingredients, fermentation, baking, cooling, and packaging, and are managed in accordance with the general principles of hygiene, food safety, and traceability. Each stage of the process, from ingredient preparation to packaging, is carried out in controlled environments and carefully monitored to ensure the quality of the final product and the protection of consumer health.

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al decreto 22/07/2005) /

Compliance with the Production Regulations for Bakery Products: (Decree 16/05/2017 – Amendments to Decree 22/07/2005)

Il prodotto è realizzato **nel rispetto dei principi generali del Disciplinare di produzione della Colomba**, di cui all'Art. 3 del Decreto 16/05/2017 e successive modifiche al Decreto 22/07/2005, **fatta eccezione per la componente grassa**, in quanto il burro è sostituito con olio extra vergine di oliva di alta qualità.

Tale scelta formulativa rappresenta una **variante volontaria rispetto alla ricetta tradizionale** prevista dal disciplinare e viene esplicitamente comunicata al consumatore in etichetta, al fine di garantire la massima trasparenza.

Il prodotto, pertanto, **si ispira alla tipologia "colomba" per forma e processo di lavorazione**, pur presentando una composizione differente rispetto alla formulazione standard. /

The product is made in line with the general principles of the Production Regulations for Colomba, as outlined in Article 3 of Decree 16/05/2017 and the amendments to Decree 22/07/2005, with the exception of the fat component, as butter is replaced with high-quality extra virgin olive oil. This formulation represents a voluntary variation from the traditional recipe specified in the regulations and is clearly communicated to consumers on the label in order to ensure full transparency.

The product therefore draws inspiration from the "Colomba" typology in terms of shape and production process, while presenting a composition that differs from the standard formulation.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PRODOTTO DOLCIARIO / NUTRITIONAL INFORMATION



TABELLA NUTRIZIONALE PRODOTTO DOLCIARIO / CONFECTIONERY PRODUCT NUTRITIONAL FACTS

	PER 100 g	Per 80 g*	RI%**
Valore energetico / Energy	378 kcal - 1587 kj	302 kcal - 1269 kj	15 %
Grassi totali FAT	17,1 g	13,7 g	17 %
di cui saturi <i>of which saturates</i>	3,9 g	3,1 g	34 %
Carboidrati / CARBOHYDRATES	47 g	38 g	16 %
di cui Zuccheri <i>of which sugars</i>	18,7 g	15 g	25 %
Proteine / Proteins	8,6 g	6,9 g	
Sale / Salt	0,46 g	0,37 g	11 %
Fibre Alimentari / Fibers	1,5 g	1,2 g	8 %

* 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

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



Conta dei microrganismi vitali a 30° C / <i>Count of viable microorganisms at 30°C</i>	< 10.000	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	< 100 UFC	/ g	ISO 21527-1:2008
Muffe / Mould	< 100 UFC	/ g	ISO 21527-1:2008
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

INDICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE PRODOTTO DOLCIARIO / Production batch mark Artisanal Product



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

SHELF-LIFE



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

= T.M.C. 01/06/2025, 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

= LOTTO espresso in: mm/gg Laa/n° lotto XXX + lettera iniziale della crema spalmabile; es.: 02/01
L71/012P (pistacchio) = prodotto il 01 Feb. 1971 con crema di pistacchio. Legenda: P= PISTACCHIO; G =
GIANDUJA; CN=CIOCCOLATO CON NOCCIOLE; BN= BIANCA CON NOCCIOLE; CS= CAMELLO SALATO.

LOTTO DI PRODUZIONE (Reg. (UE) n. 1169/2011) / Production Batch

11/03L25/001P; 11/03L25/001G; 11/03L25/001CN; 11/03L25/001CS; 11/03L25/001PN;
11/03L25/001BN;

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 sotto riportata /
The product is intended for all consumers with exclusion of the sensitive populations to the ingredient list on the nutrition label as shown after.

DESTINAZIONE GASTRONOMICA:

Il prodotto è destinato al consumo come dessert, spuntino o per occasioni speciali come festività e celebrazioni. È ideale da abbinare a bevande come



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

<i>Gastronomic Destination</i>	<p>caffè, tè o vino. Questo prodotto è adatto a una vasta gamma di utilizzi culinari, inclusa la possibilità di essere servito come dolce autonomo o incorporato in ricette come torte o pasticcini. È consigliato per coloro che apprezzano i prodotti da forno tradizionali italiani con una consistenza morbida e leggera e un sapore ricco. /</p> <p><i>The product is intended for consumption as a dessert, snack, or for special occasions such as holidays and celebrations. It is ideal for pairing with beverages such as coffee, tea, or wine. This product is suitable for a wide range of culinary uses, including being served as a standalone treat or incorporated into recipes such as cakes or pastries. It is recommended for those who enjoy traditional Italian baked goods with a soft, airy texture and rich flavor.</i></p>
--------------------------------	---

ALLERGENI PRODOTTO DOLCIARIO / ALLERGENS:	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>
Allegato III bis Dir.2000/13/CE e succ.mod.		
Cereali contenenti glutine e derivati / <i>Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X	
Crostacei e derivati / <i>Crustaceans and products thereof</i>		
Uova e derivati / <i>Eggs and products thereof</i>	X	
Pesce e derivati / <i>Fish and products thereof</i>		
Arachidi e derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>		X
Frutta a guscio e derivati / <i>Shell fruits and products thereof</i>	X	X
Soia e derivati / <i>Soy beans and products thereof</i>	X	X
Latte e derivati / <i>Milk and products thereof</i>	X	
Sedano e derivati / <i>Celery and products thereof</i>		
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>	*	X
Semi di sesamo e derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X
Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l / <i>SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupin and products thereof</i>		
Molluschi e prodotti a base di mollusco / <i>Mollusco and products thereof</i>		



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

* 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.

**CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE CREME SPALMABILI, VARI GUSTI
(CARAMELLO SALATO; PISTACCHIO; CIOCCOLATA; GIANDUJA;
PISTACCHIO E NOCCIOLE; BIANCA E NOCCIOLE) /
SPREADABLE CREAMS – VARIOUS FLAVORS (SALTED CARAMEL,
PISTACHIO, CHOCOLATE, GIANDUJA, PISTACHIO & HAZELNUTS, WHITE
CHOCOLATE & HAZELNUTS)**



Crema spalmabili di alta qualità, ottenute attraverso un processo di lavorazione che prevede la cottura controllata degli ingredienti principali secondo metodi tradizionali. La preparazione segue specifici parametri per garantire la perfetta caramellizzazione degli zuccheri prima dell'aggiunta degli ingredienti complementari, selezionati per assicurare equilibrio di sapore e consistenza ottimale.

Una volta raggiunta la temperatura e la densità desiderate, il prodotto viene raffreddato e trasferito nei vasetti, precedentemente sterilizzati, mediante un sistema automatizzato che garantisce una misurazione stabile ed esatta.

L'intero processo produttivo è gestito nel rispetto della metodologia HACCP, assicurando l'assenza di contaminazioni da sostanze indesiderate e garantendo elevati standard di sicurezza e qualità per ogni variante di crema spalmabile prodotta.

Caramel cream of the highest quality, made by cooking milk and sugar according to the traditional method. Wait for the sugar to turn completely golden brown before adding the cocoa butter and cream. This ensures that the caramel has a perfect color and flavor. Once cooled, the precise dose of product is transferred into the jar, specially sterilized, through a special machine to ensure a stable and exact measurement.

In addition, in compliance with the HACCP methodology, we exclude any form of contamination by superfluous or unwanted substances that could be present in the fruit or plant shoot.

**INDICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE CREME SPALMABILI /
Production batch mark Artisanal Product**



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

SHELF-LIFE

= T.M.C. 01/12/2026, ovvero 1 anno dalla data di produzione se conservato nella confezione originale /
i.e. 60 days from the date of production if stored in the original packaging

LOTTO DI PRODUZIONE (Reg. (UE) n. 1169/2011) / Production Batch

**NOCCIOLA E CACAO: Lotto: 45CN.014.25; PISTACCHIO E NOCCIOLA: Lotto: CPN.014.25; GIANDUJA:
Lotto: CFN.234.25 PISTACCHIO 45%: Lotto: 45CP.347.25; CARAMELLO SALATO: Lotto: CSC.492.25**

CONSERVAZIONE / STORAGE



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

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.

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

Misure vasetto/ Unit size - Diametro corpo / Body Diameter in mm: Ø 69; Altezza in mm / Height in mm: 80;

MISURE CAPSULA TWISTOFF DEEP: diametro Diameter in mm: Ø mm 66 / ALTEZZA Height in mm: 14

INGREDIENTI: pasta di nocciolo selezionata (40%), cacao (30%), zucchero di canna, latte intero in polvere (10%), olio extra vergine BIO (10%), siero di latte in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, mono e digliceridi degli acidi grassi, senza di salsina.

Può contenere tracce di frutta con guscio, proteine del latte e soia, e glutine.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	384 kcal - 1593 kJ
Fibre	6,5 g
Grassi	22,8 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	12,4 g
di cui zuccheri	10,4 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,20 g

INGREDIENTI: pasta di nocciolo selezionata (40%), cacao (30%), zucchero di canna, latte intero in polvere (10%), olio extra vergine BIO (10%), siero di latte in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, mono e digliceridi degli acidi grassi, senza di salsina.

Può contenere tracce di frutta con guscio, proteine del latte e soia, e glutine.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	384 kcal - 1593 kJ
Fibre	6,5 g
Grassi	22,8 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	12,4 g
di cui zuccheri	10,4 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,20 g

INGREDIENTI: pasta di nocciolo selezionata (40%), cacao (30%), zucchero di canna, latte intero in polvere (10%), olio extra vergine BIO (10%), siero di latte in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, mono e digliceridi degli acidi grassi, senza di salsina.

Può contenere tracce di frutta con guscio, proteine del latte e soia, e glutine.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	384 kcal - 1593 kJ
Fibre	6,5 g
Grassi	22,8 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	12,4 g
di cui zuccheri	10,4 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,20 g

INGREDIENTI: pasta di nocciolo selezionata (40%), cacao (30%), zucchero di canna, latte intero in polvere (10%), olio extra vergine BIO (10%), siero di latte in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, mono e digliceridi degli acidi grassi, senza di salsina.

Può contenere tracce di frutta con guscio, proteine del latte e soia, e glutine.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	384 kcal - 1593 kJ
Fibre	6,5 g
Grassi	22,8 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	12,4 g
di cui zuccheri	10,4 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,20 g

INGREDIENTI: pasta di nocciolo selezionata (40%), cacao (30%), zucchero di canna, latte intero in polvere (10%), olio extra vergine BIO (10%), siero di latte in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, mono e digliceridi degli acidi grassi, senza di salsina.

Può contenere tracce di frutta con guscio, proteine del latte e soia, e glutine.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	384 kcal - 1593 kJ
Fibre	6,5 g
Grassi	22,8 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	12,4 g
di cui zuccheri	10,4 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,20 g

INGREDIENTI: pasta di nocciolo selezionata (40%), cacao (30%), zucchero di canna, latte intero in polvere (10%), olio extra vergine BIO (10%), siero di latte in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, mono e digliceridi degli acidi grassi, senza di salsina.

Può contenere tracce di frutta con guscio, proteine del latte e soia, e glutine.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	384 kcal - 1593 kJ
Fibre	6,5 g
Grassi	22,8 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	12,4 g
di cui zuccheri	10,4 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,20 g

INGREDIENTI: pasta di nocciolo selezionata (40%), cacao (30%), zucchero di canna, latte intero in polvere (10%), olio extra vergine BIO (10%), siero di latte in polvere, emulsionanti: lecitina di soia, mono e digliceridi degli acidi grassi, senza di salsina.

Può contenere tracce di frutta con guscio, proteine del latte e soia, e glutine.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	384 kcal - 1593 kJ
Fibre	6,5 g
Grassi	22,8 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	12,4 g
di cui zuccheri	10,4 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,20 g

Capacità (ml) / Capacity	220 ml
Peso della singola confezione (vetro) (g) / Weight of each unit (Jar) (g)	165 g
Peso lordo vasetto (vetro + capsula) (g) / Gross weight (jar + cream + Lid) (g):	180 gr
PESO LORDO NOMINALE (g) / The net nominal weight for selling Unit	400 gr



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

INGREDIENTI CREME SPALMABILI (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)



**CARAMELLO
SALATO /
SALTED
CAREMEL**

Caramello (**LATTE** intero zucchero), olio extra vergine di oliva (10%), zucchero di canna caramellato (27%), **LATTE** intero, siero di latte intero in polvere, grassi vegetali: burro di cacao; pasta di **NOCCIOLA**, Sale fino (0,4%), emulsionante: lecitina di soia, aromi naturali. / *Caramel (Whole MILK, sugar), extra virgin olive oil (10%), caramelized cane sugar (27%), whole MILK, whole milk whey powder, vegetable fats: cocoa butter; HAZELNUT paste, fine salt (0.4%), emulsifier: soy lecithin, natural flavors.*

**NOCCIOLA
E CACAO /
HAZELNUT
AND COCOA**

NOCCIOLE (45%), cacao in polvere (9%), zucchero di canna (27%), olio extra vergine di oliva (7%), **LATTE** intero, siero di latte intero in polvere, grassi vegetali: burro di cacao; emulsionante: lecitina di soia, aromi naturali. / *HAZELNUTS (45%), cocoa powder (9%), cane sugar (27%), extra virgin olive oil (7%), whole MILK, whole milk whey powder, vegetable fats: cocoa butter; emulsifier: soy lecithin, natural flavors.*

**BIANACA ALLA
NOCCIOLA /
WHITE
CHOCOLATE &
HAZELNUTS**

NOCCIOLE (45%), zucchero di canna (27%), olio extra vergine di oliva (7%), **LATTE** intero, siero di latte intero in polvere, grassi vegetali: burro di cacao; emulsionante: lecitina di soia, aromi naturali. / *HAZELNUTS (45%), cane sugar (27%), extra virgin olive oil (7%), whole MILK, whole milk whey powder, vegetable fats: cocoa butter; emulsifier: soy lecithin, natural flavors.*

**PISTACCHIO E
NOCCIOLA /
PISTACHIO &
HAZELNUTS,**

PISTACCHIO (20%), **NOCCIOLE** (15%), zucchero, olio Extra vergine di oliva (5%), **LATTE** in polvere, **emulsionante:** lecitina di soia. / *PISTACHIO (20%), HAZELNUTS (15%), sugar, extra virgin olive oil (5%), MILK powder, emulsifier: soy lecithin.*

**PISTACCHIO /
PISTACHIO**

PISTACCHIO VERDE di Bronte D.O.P. (45%); cacao (35%); zucchero (43%), burro di cacao (41,1%), **LATTE** intero in polvere (21,5%), olio extra vergine BIO (10%); **PISTACCHIO** granellato (100%); emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia. / *Bronte Green Pistachio P.D.O. (45%); cocoa (35%); sugar (43%), cocoa butter (41.1%), whole MILK powder (21.5%), organic extra virgin olive oil (10%); chopped PISTACHIO (100%); emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla extract.*

**GIANDUJA /
GIANDUJA**

Pasta di **NOCCIOLE** selezionate (40%); cacao (30%); zucchero di canna; **LATTE** intero in polvere (20%); olio extra vergine BIO (10%); siero di **LATTE IN POLVERE**; emulsionanti: lecitina di **SOIA**, mono e di-gliceridi degli acidi grassi, aroma di vaniglia. / *Selected hazelnut paste (40%); cocoa (30%); cane sugar; whole milk powder (20%); organic extra virgin olive oil (10%); whey powder; emulsifiers: soy lecithin, mono- and diglycerides of fatty acids, vanilla flavor.*

**Allergeni /
Allergens:**

glutine, uova, latte, senape e derivati (indicati in grassetto nell'elenco ingredienti). / (indicated in bold in the ingredient list) **GLUTEN, EGGS, DERIVATIVES OF MILK.**

**Contengono /
May Contain:**

**Può contenere tracce di altra frutta a guscio e soia /
SOY, ALL TYPES OF NUTS.**

N.B.: La lista degli allergeni è riportata nell'Allegato II del Reg. (CE) n. 1169/2011.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

Le creme spalmabili vengono prodotte in uno stabilimento che lavora: uova e prodotti a base di uova, cereali contenenti glutine e derivati.

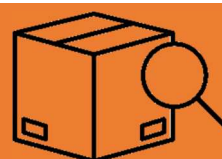
Allergens list from Annex II of Reg. (CE) n. 1169/2011. **Manufactured in a facility that works: eggs and derived, cereals with gluten and derived**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PRODOTTO DOLCIARIO / NUTRITIONAL INFORMATION



	Valore energetico per 100 gr di prodotto					
TABELLA NUTRIZIONALE CREMA SPALMABILE CONFECTIONERY PRODUCT NUTRITIONAL FACTS	Caramello Salato / Salted caramel.	Pistacchio/ Pistachio	Gianduja/ Gianduja	Cioccolato/ Chocolate	Pistacchio e nocciole/ Pistachio and hazelnuts	Bianca e nocciole/ White Chocolate and hazelnuts
Valore energetico / Energy	2408 kj/ 578 Kcal	2410 kj/ 578 Kcal	2343 kj/ 560 kcal	2354 kj/ 620 kcal	2261 kj/ 531 Kcal	2207 kj/ 527 Kcal
Grassi totali / FAT	39,5 g	35,5 g	31 g	35,5 g	34,5 g	36 g
di cui saturi / of which saturates	11 g	4,9 g	4 g	6 g	8 g	4,4 g
Carboidrati / CARBOHYDRATES	47,8 g	53 g	53,9 g	54,2 g	55 g	46 g
di cui Zuccheri of which sugars	47,8 g	34,0 g	38 g	53,7 g	39 g	30 g
Proteine / Proteins	7,8 g	7,6 g	9,3 g	6,1 g	7,1 g	13 g
Sale / Salt	0,0 g	0,1 g	0,0 g	0,0 g	0,1 g	0,8 g
Fibre Alimentari / Fibers	0,5 g	3,8 g	5,8 g	1,9 g	3,2 g	5,8 g

DISTINTA DEI MATERIALI CHE COMPONGONO LA CONFEZIONE (UNITA' DI VENDITA) DEL PRODOTTO / The package of Unit of sale



IMBALLO PRIMARIO PRODOTTO DOLCIARIO / Primary packaging of the confectionery product



Stampo in carta pergamina grassata in cellulosa di paglia con fondo e fascia ondulati (pirottino) che richiama la tipica forma stilizzata di un volatile (**Peso**



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

70 gr); busta di plastica PET idonea al contatto alimentare legata a “ciuffo”, da un nastro per pacchi regalo effetto satinato (10 mm). **(Peso 11 gr) /**
It consists of: a mold made of waxed parchment paper from straw cellulose, with a corrugated base and band (paper cup) that recalls the typical stylized dove shape, and a PET plastic bag suitable for food contact, sealed with a metal tie.

**IMBALLO PRIMARIO
CREMA SPALMABILE /**

Primary packaging of the spread.



Vaso trasparente in VETRO da 250 ml, con tappo in Acciaio filettato, di colore nero, con film protettivo interno, etichetta e sigillo di garanzia in carta adesiva esterno. **(Peso 400 gr) /**

The primary packaging of the spread, consist in: Transparent GLASS jar of 250 ml, with a threaded black lid, gold in color,

featuring an internal protective film, adhesive label, and external adhesive paper seal for warranty.

**IMBALLO SECONDARIO
PER PRODOTTO
DOLCIARIO E CREME
SPALMABILI /**

Secondary packaging for confectionery products and spreadable creams.



Nella parte interna dell'involucro trovano alloggiamento:

- una scatola in cartoncino multistrato di color bianco che ospita, oltre all'imballo primario (pirottone + busta di plastica PET), anche un barattolo in vetro di crema spalmabile. In uno degli angoli della scatola sono state ricavate due asole su misura. Una prima asola circonda il barattolo per mantenerlo fermo, mentre una seconda, posizionata più in alto, lo blocca, impedendone il movimento all'interno della confezione **(Peso 140 gr).**

Nella parte esterna dell'involucro, la scatola è avvolta da carta decorata con grafica personalizzata stampata a getto d'inchiostro **(Peso 65 gr).**

Elementi aggiuntivi sul fronte dell'involucro:

- “fascia in cartoncino preforata”, che da forma e consistenza alla parte superiore della carta decorata e agevola l'applicazione del manico nonchè la chiusura della confezione stessa **(Peso 6 gr).** **La fascia viene nascosta dalla carta, che la avvolge completamente;**

- “fermacampioni in ottone” - in colore ottone, atti a fissare il manico di trasporto alla superficie della carta decorata, garantendo stabilità e sicurezza durante la manipolazione e il trasporto del prodotto;

- “cartigli in cartoncino bianco”, quadrati, sagomati, con stampa a colori solo fronte” **(Peso 4 gr)** e “cartoncino colorato sagomato, a forma di



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

uccello” utilizzato anche per inserire il “nastro in raso colorato” che sostiene i cartigli;

- **“manico in cartoncino sagomato”, rettangolare, con stampa solo fronte a colori, e foro** idoneo all’inserimento della mano. Il cartone utilizzato è atto ad agevolare sia la chiusura che il trasporto dell’imballo.
- **“sigillo di garanzia in PVC”, stampa a colori.**

Sul fondo dell’involucro troviamo:

- etichetta, bianca, in carta riciclata, stampata a colori, adesa alla parte inferiore della scatola con adesivo atossico. /

The internal compartment of the packaging contains:

- **White Multilayer Cardboard Box:** Holds the primary packaging (pirottino and PET plastic bag) and a jar of spreadable cream. Two custom-shaped slots are cut in one corner: the first encircles the jar to secure it, while the second, positioned higher, further immobilizes it, preventing movement within the package. Weight: 140 g/m².

The external packaging consists of a box wrapped in decorative paper featuring custom inkjet-printed graphics. Weight: 65 g/m².

Additional Elements on the Packaging Front:

- **"Pre-perforated cardboard strip":** Provides shape and structure to the upper part of the decorative paper, facilitating the application of the handle and ensuring proper closure of the package (Weight: 6 g). The band is hidden by the paper, which completely wraps around it.
- **"Brass fasteners":** Brass-colored elements designed to secure the carrying handle to the surface of the decorative paper, ensuring stability and safety during handling and transport.
- **"White cardboard tags":** Square, die-cut, with front-only color printing (Weight: 4 g), and **"die-cut colored cardboard in the shape of a bird",** also used to hold the **"colored satin ribbon",** which supports the tags.
- **"Shaped cardboard handle":** Rectangular, front-only color printed, with a hole suitable for hand insertion. The chosen cardboard material facilitates both package closure and transportation.
- **"PVC security seal":** Color printed.

On the Bottom of the Package:

- **White label:** Made of recycled paper, color printed, adhered to the bottom of the box using a non-toxic adhesive.

ETICHETTA AMBIENTALE: CONFEZIONE / Packaging materials with environmental label



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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



IMBALLO PRIMARIO (interno): PRODOTTO DOLCIARIO: / CONFECTIONERY PRODUCT



Tipologia Di Imballaggio /
Type of packaging.

**Famiglia Di
Materiale /**
*Packaging
material
family*

**Codifica
97/197/
Ce /**
*Encodin
g to UE
decision*

**Indicazioni Sulla
Raccolta /**
*Labelling for waste
sorting*



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

1 X Contenitore di cottura (Pirottino): <i>Cooking tray</i> in carta di prima cellulosa con fondo e fascia ondulati. Dimensioni stampo: (circa) 32 x 22 x H6 cm. Conformi: al D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche / <i>The pulp paper with base and sleeve rippled.</i> <i>The product is complies with D.M. 21/03/73</i>	CARTA / <i>Paper</i>	PAP 22	Raccolta PER RIFIUTI ORGANICI / <i>Collection FOR ORGANIC WASTE</i>
1 X Sacchetto di confezionamento: in film di PP – spess. 30 micrometri (µm) , ovvero 0,03 millimetri . Conformi: al D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti e modifiche al DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche / <i>The Packaging Bag: food-compliant material.</i> <i>The product is complies with D.M. 21/03/73</i>	PLASTICA / <i>Plastic</i>	PP05	Raccolta PLASTICA / <i>PLASTIC waste</i>
1 X Nastro legatura sacchetto: realizzati in nastro regalo effetto satinato (10 mm). Sono idonei per l'uso alimentare. / <i>1 x Bag Closure Ribbon: Made of satin-effect gift ribbon (10 mm). Food-safe material.</i>	PLASTICA / <i>Plastic</i>	PP05	Raccolta PLASTICA / <i>METALS collect</i>

IMBALLO SECONDARIO (esterno): CONTENITORE DELL'IMBALLO PRIMARIO (Prodotto dolciario + crema spalmabile) / SECONDARY PACKAGING (external): CONFECTIONERY PRODUCT CONTAINER



Tipologia Di Imballaggio / <i>Type of packaging.</i>	Famiglia Di Materiale / <i>Packaging material family</i>	Codifica 97/197/Ce / <i>Encoding to UE decision</i>	Indicazioni Sulla Raccolta / <i>Labelling for waste sorting</i>
1 X Scatolo in cartone: Cartone in MICROONDA di colore bianco KBKKB/222/E f.to 140 x 100 cm, cm spessore 1,5 SENZA LAMINAZIONE PLASTICA Dimensioni: 34 x 26 x H15 cm / <i>Micro-corrugated white cardboard wrapped up in colored paper.</i>	CARTONE / <i>Cardboard</i>	PAP21	Raccolta CARTA / <i>PAPER waste</i>
1 X Incarto: Carta uso mano di alta qualità da 90 gr/m ² superficie non patinata, bianca e	CARTA / <i>Paper</i>	PAP22	Raccolta CARTA / <i>PAPER waste</i>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

<p>stampa in quadricromia a disegno. Dimensioni fogli: 12,8 cm x 60 cm.</p> <p>Stampa con inchiostro base acqua a colorante che una volta stampato, penetra in profondità le fibre della carta. Materiali sostenibili e riciclabili. /</p> <p><i>1 x Wrapper: High-quality uncoated paper, 90 g/m², white, printed in four-color process with a custom design. Printed with water-based dye ink that penetrates deeply into the paper fibers. Made from sustainable and recyclable materials.</i></p>			
<p>1 X Fascia di supporto in cartone: Striscia di cartone grezzo pressato, colore grigio, spesso 3 mm, preforata, utilizzata per irrigidire la carta di confezionamento del prodotto dolciario da forno. / Strip of pressed raw cardboard, gray in color, 3 mm thick, perforated, used to reinforce the packaging paper.</p>	CARTONE / Cardboard	PAP21	Raccolta CARTA / PAPER waste
<p>1 X Nastro in tessuto di supporto: Nastro in RASO realizzato in tessuto poliestere al 100%, 20 mm, Blu / 1 x Fabric Ribbon: 20 mm Blue Satin Ribbon, made of 100% polyester fabric.</p>	POLIESTERE Polyester	TEX62	Raccolta INDIFFERENZIATA Household waste
<p>2 X Cartigli informativi: Collarini IN Carta Superficie opaca 300 g/m², Colore: Bianco, stampa fronte in quadricromia / CARDBOARD: Paper 300 g/m² matte surface, Colour: White, four-colour front printing</p>	CARTA / Paper	PAP22	Raccolta CARTA / PAPER waste
<p>1 X Supporto decorativo: Cartoncino sagomato a forma di uccello, 300 g/m², GC1, bianco opaco, stampa quadricromia, progettato per alloggiare il nastro in raso destinato al fissaggio dei collarini informativi / 1 x Decorative Support: Bird-shaped die-cut made from 300 g/m² GC1 cardboard, printed in four-color process, designed to accommodate the satin ribbon used for attaching informational collars.</p>	CARTA / Paper	PAP22	Raccolta CARTA / PAPER waste
<p>1 X Manico per trasporto: Cartoncino sagomato GC1 da 300 g/m², bianco opaco, rigido. Stampa in quadricromia (CMYK) / 1 x Transport Handle: Die-cut from 300 g/m² GC1 cardboard, matte white, rigid. Printed in four-color process (CMYK).</p>	CARTA / Paper	PAP22	Raccolta CARTA / PAPER waste
<p>2 X Dispositivo metallico: Fermacampioni, in metallo, con finitura placcati in ottone con braccio di fissaggio / 2 x Metal Fasteners: Brass-plated fasteners with locking arms.</p>	ACCIAIO/ Metal	FE40	Raccolta METALLO METAL waste



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

1 X ETICHETTE: Cartiglio in carta. Grammatatura: 90 g/m ² ; colore bianco, con stampa a colori e Adesivo Atossico Carta proveniente da foreste gestite in modo responsabile FSC MIX:C156701 / MULTI-PURPOSE LABELS: Labels made of machine-smoothed pure cellulose paper. Weight: 70 g/m ² ISO 536. Whiteness: 98%. Non-toxic adhesive Paper from responsibly managed forests FSC MIX:C156701	CARTA / <i>Paper</i>	PAP22	Raccolta CARTA / <i>PAPER waste</i>
1 X CARTONCINO: Carta Superficie opaca 300 g/m ² , Colore: Bianco, stampa fronte/retro in quadricromia / CARDBOARD: Paper 300 g/m ² matte surface, Colour: White, four-colour front/back printing	CARTA / <i>Paper</i>	PAP21	Raccolta CARTA / <i>PAPER waste</i>

IMBALLAGGIO PRIMARIO: VASETTO IN VETRO CREMA SPALMABILE (VARI GUSTI) / PRIMARY PACKAGING: GLASS JAR VARIOUS FLAVORS SPREADABLE CREAM TO TASTE /



Tipologia Di Imballaggio / <i>Type of packaging.</i>	Famiglia Di Materiale / <i>Packaging material family</i>	Codifica 97/197/Ce / <i>Encoding to</i> <i>UE decision</i>	Indicazioni Sulla Raccolta / <i>Labelling for</i> <i>waste sorting</i>
1 X VASETTO: Lattina cilindrica in VETRO, trasparente, 200 ml, con imboccatura 70/400 e chiusura a vite, senza tappo. / <i>BOTTLES: in smooth amber glass, 20 ml PFP 18 thread, without cap.</i>	VETRO / <i>Glass</i>	GL71	Raccolta VETRO / <i>GLASS waste</i>
1 X TAPPO: a vite colore NERO del diametro di 66 mm ed altezza 14 mm, con chiusura antimanomissione. / <i>CAP: screw cap in STEEL, BLACK colour, 14 mm, with tamper-proof closure.</i>	ACCIAIO/ <i>Metal</i>	FE40	Raccolta METALLO <i>METAL waste</i>



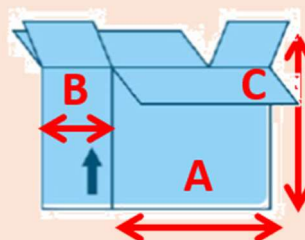
WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

1 X FILM: in poliestere (EPE) color bianco con serigrafia in bianco e nero e può essere separato manualmente dal collo interno del vasetto / DRIP COVER: perpendicular dropper in white polyethylene (EPE) and can be separated manually from the neck of the bottle	POLITILENE/ Plastic	HDPE2	Raccolta PLASTICA PLASTIC waste
1 X Etichetta: Etichetta fustellata a dimensione, in PVC, Grammatatura PVC: 56 gr/m ² ; colore bianco con grafica in quadricromia, CON adesivo / 1 X Label: Label cut to size, in PVC, PVC weight: 56 g/m ² ; white color with four-color graphics, WITH sticker	POLIPROPILENE / Polypropylene	PP5	Raccolta PLASTICA PLASTIC waste
1 X ETICHETTA: SIGILLO DI GARANZIA IN polipropilene adesivo bianco CON GRAFICA IN QUADRICROMIA / LABEL: WARRANTY SEAL IN white adhesive polypropylene WITH FOUR-COLOR GRAPHICS /	POLIPROPILENE / Polypropylene	PP5	Raccolta PLASTICA PLASTIC waste

CARATTERISTICHE DIMENSIONALI E PONDERALI IMBALLO SECONDARIO (Valori medi) / Dimensionals and quantity determined Characteristics of Packaging E X JARS (Average)

Misure Pezzo / Unit size - Lunghezza (A) / Length in cm: 35,5 Larghezza (B) / Width in cm: 26,5 Diametro / Diameter in cm: 0 Altezza (C) / Height in cm: 27



PESO IMBALLAGGIO SECONDARIO (KG) / SECONDARY PACKAGING WEIGHT (KG)

PESO NETTO del CARTONE (Kg) / NET WEIGHT of CARTON (Kg)	0,140
PESO LORDO del CARTONE (cartone + INCARTO + accessori (cartigli, fascia cartone, manico, nastro cartolina etc) (kg) / GROSS WEIGHT of the CARTON (cardboard + primary packaging) (Kg)	0,226
PESO LORDO NOMINALE (cartone + INCARTO + accessori (cartigli, fascia cartone, manico, nastro laminato, cartolina, etc) + imballo primario + prodotto + vasetto con crema) (Kg) / NOMINAL GROSS WEIGHT (outer carton + wrapping + accessories (tags, cardboard band, laminated ribbon, postcard, etc.) + primary packaging + product + jar with cream) (Kg)	1.707

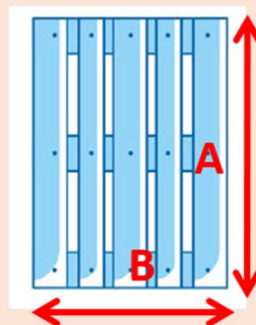
IMBALLAGGIO TERZIARIO: PALLETTIZZAZIONE / Tertiary packaging: THE PALLETISING PROCESSES.

Pallettizzazione: Dimensione Pallet in cm: 106,5 (A) [Altezza pallet da terra: 12 cm; Peso: 10 kg] x 100 (B) x 97 L x P x H (cm) - Pallet Volume: 1,12 CBM; Tot. cartoni per pallet: 36; / Palletization / Tot. cartons per pallet: 36; Pallet size in cm: 106,5 x 100 x 97 L x P x H - Pallet Volume: 1.12 CBM



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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



Imballaggio: Imballaggio secondario del prodotto dolciario da forno con **Cartone rigido tra gli strati** per evitare compressione delle scatole e Copertura superiore con **cartone rigido** prima della pellicola. **Film estensibile** resistente (17-23 micron) ben tirato per bloccare i carichi. /

*Secondary packaging for product cakes with **rigid cardboard separators between layers to prevent box compression** and **top cover with rigid cardboard before stretch film wrapping**. **Strong stretch film (17-23 microns)** tightly applied to secure the load.*

36 pezzi /
36 pcs

N° STRATI / Number of layers

3

N° CARTONI x STRATO / Boxes for layer:

12 (3x4)

N° PEZZI x BANCALE / Pieces for Pallet

36

ALTEZZA DEL BANCALE (escluso pedana) (cm) / PALLET HEIGHT (excluding platform) (cm)

97

VOLUME TOTALE (m³) / TOTAL VOLUME (m³)

1,12

MISURE IN CM DEGLI SCATOLI / CARDBOARD DIMENSIONS IN CM: 35,5 x 25 x 27 (ma comprimibile) (L x P x H)

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.

*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.

IN OTTEMPERANZA A: / IN COMPLIANCE WITH:

Reg UE 1169/2011

Etichettatura degli alimenti / Labeling



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

	Disciplina ed Etichettatura Allergeni / <i>Regulations and Labelling for Allergens</i>
Reg. CE 834/2007 e successive modifiche	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici / <i>Organic Production and Labeling of Organic Products</i>
Reg. CE 178/2002:	Principi e requisiti generali della legislazione alimentare / <i>Principles and General Requirements of Food Legislation</i>
Reg CE 852/04	HACCP Igiene dei Prodotti Alimentari / <i>Hygiene of Food Products</i>
Materiali a contatto / <i>Packaging material</i>	MATERIALI DI IMBALLAGGIO / PACKAGING MATERIAL 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>All packaging is certified for suitability for contact with food products. The packaging complies with the following regulations:</i> <ul style="list-style-type: none">• Decree No. 195 of August 6, 2015, Regulation updating stainless steel materials as per the Ministerial Decree of March 21, 1973, entitled: "Hygienic regulations for packaging, containers, and utensils intended for contact with foodstuffs or personal care products."• Regulation 10/2011/EU is a specific measure under Article 5 of Regulation 1935/2004/EC and establishes specific rules for the manufacturing and marketing of plastic materials and objects intended for, already in, or reasonably expected to come into contact with food products.• Regulation (EC) No. 1935/2004 of the European Parliament and Council, October 27, 2004, concerning materials and objects intended for contact with foodstuffs, and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC.
DIR. 89/03	Disciplina ed Etichettatura Allergeni / <i>Regulations and Labelling for Allergens</i>
OGM - GMO	OGM 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:	RADIAZIONI IONIZZANTI E NANO MATERIALI / IONIZING RADIATION AND NANOMATERIALS



WWW.AMALIUOLIVE.COM

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

	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)	SCHEDA SICUREZZA Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza. / <i>The product is not classified as hazardous according to the criteria of Regulation (EC) No. 1272/2008 (CLP) and Regulation (EC) No. 1907/2006 (REACH); therefore, the Safety Data Sheet (SDS) is not required.</i>

CONTATTI / <i>The current Contacts</i>	
AZIENDA / <i>Company</i>	AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA
INDIRIZZO / <i>Address</i>	CONTRADA CHIANORE, SNC, 88040 SETTINGIANO (CZ) ITALIA
TELEFONO FISSO / <i>Landline</i>	+39 09611956982
TELEFONO / <i>Mobile phone</i>	+39 3477715533
INDIRIZZO e.mail / <i>E.mail address</i>	shop@amaliuolive.com
WEB / <i>Web site</i>	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 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.