

OSTIE PRIME

DENOMINAZIONE DI VENDITA SALE NAME	Ostie lisce/rigate per torrone e pasticceria <i>Smooth/rigid wafers paper for nougat and pastries</i>		
NOME COMMERCIALE PRODOTTO PRODUCT COMMERCIAL NAME	OSTIE PRIME 0.3 - OSTIE PRIME 0.3R OSTIE PRIME 0.4 - OSTIE PRIME 0.4R OSTIE PRIME 0.6 - OSTIE PRIME 0.6R		
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES	<p>L'ostia è un prodotto a base di fecola di patata. La materia prima, fecola di patata, viene mischiata con acqua ed una piccola parte di olio (vegetale) fino ad ottenere un impasto corposo e fluido. L'impasto viene cotto e contemporaneamente pressato, ottenendo un foglio di spessore variabile in base alla qualità dell'ostia. Il foglio di ostia può essere tagliato nella lunghezza desiderata o avvolto a formare una bobina. Per le ostie qualità 0.6 e 0.6R, il foglio viene avvolto in bobina e successivamente questa viene tagliata a metà; le due parti vengono incollate l'una all'altra ottenendo uno spessore di 0,60 / 0,70 mm.</p> <p><i>The wafer is a product made from potato starch. The raw material, potato starch, is mixed with water and a small amount of (vegetable) oil until a full-bodied, fluid dough is obtained. The mixture is baked and simultaneously pressed, resulting in a sheet of varying thickness depending on the quality of the wafer. The wafer sheet can be cut to the desired length or wound to form a coil. For wafers of quality 0.6 and 0.6R, the sheet is wound into a reel and then the reel is cut in half; the two parts are glued to each other, resulting in a thickness of 0.60 / 0.70 mm.</i></p>		
PESO E SPESSORE WEIGHT AND THICKNESS	Prodotto Product	Peso (± 10%) Weight	Spessore (± 20%) Thickness
	OSTIE PRIME 0.3	10.00 m ² /kg	0.3 mm
	OSTIE PRIME 0.3R	10.00 m ² /kg	0.4 mm
	OSTIE PRIME 0.4	8.70 m ² /kg	0.4 mm
	OSTIE PRIME 0.4R	8.70 m ² /kg	0.5 mm
	OSTIE PRIME 0.6	4.50 m ² /kg	0.6 mm
	OSTIE PRIME 0.6R	4.50 m ² /kg	0.7 mm
ORIGINE ORIGIN	Prodotto e confezionato in Olanda <i>Produced and packaged in the Netherlands</i>		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE MODES	<p>Conservare nella confezione originale, a temperatura ambiente (15°C-20°C) e al riparo dalla luce. Non conservare all'aria aperta. Non tenere a contatto con fonti di umidità e calore. Il peso indicato può subire delle variazioni del +/- 10% dipendenti dall'ambiente di conservazione.</p> <p><i>Store in the original packaging, at room temperature (15°C-20°C) and protected from light. Do not store in the open air. Do not keep in contact with sources of moisture and heat. The indicated weight may vary by +/- 10% depending on the storage environment.</i></p>		
TEMPO DI CONSERVAZIONE SHELF-LIFE	Se conservato secondo le sopra descritte condizioni, la shelf life del prodotto è 24 mesi. <i>If stored according to the above conditions, the shelf life of the product is 24 months.</i>		

<p align="center">DESTINAZIONE D'USO <i>DESTINATION OF USE</i></p>	<p>Le ostie possono essere consumate da tutti, inclusi bambini, anziani e donne in gravidanza ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti.</p> <p><i>The wafers can be consumed by everyone, including children, the elderly and pregnant women, with the exception of allergic or intolerant persons.</i></p>																										
<p>INGREDIENTI / INGREDIENTS 0.3 - 0.3R - 0.4 - 0.4R</p>	<p>Fecola di patate, acqua, olio di girasole. <i>Potato starch, water, sunflower oil.</i></p>																										
<p>INGREDIENTI / INGREDIENTS 0.6 e 0.6R</p>	<p>Fecola di patate, acqua, olio di girasole, maltodestrine. <i>Potato starch, water, sunflower oil, maltodextrin.</i></p>																										
<p align="center">VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO <i>NUTRITIONAL VALUES</i> <i>PER 100g OF PRODUCT</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th align="center">Parametro <i>Parameter</i></th> <th align="center">Unità di misura <i>Unit of measurement</i></th> <th align="center">Valore <i>Value</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia / Energy</td> <td align="center">kJ kcal</td> <td align="center">1517 359</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td align="center">g</td> <td align="center">2,8</td> </tr> <tr> <td>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</td> <td align="center">g</td> <td align="center">0,3</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td align="center">g</td> <td align="center">84</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri / of which sugar</td> <td align="center">g</td> <td align="center">0</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td align="center">g</td> <td align="center">0,1</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td align="center">g</td> <td align="center">0,10</td> </tr> </tbody> </table>	Parametro <i>Parameter</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Valore <i>Value</i>	Energia / Energy	kJ kcal	1517 359	Grassi / Fat	g	2,8	Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	g	0,3	Carboidrati / Carbohydrate	g	84	Di cui zuccheri / of which sugar	g	0	Proteine / Protein	g	0,1	Sale / Salt	g	0,10		
Parametro <i>Parameter</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Valore <i>Value</i>																									
Energia / Energy	kJ kcal	1517 359																									
Grassi / Fat	g	2,8																									
Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates	g	0,3																									
Carboidrati / Carbohydrate	g	84																									
Di cui zuccheri / of which sugar	g	0																									
Proteine / Protein	g	0,1																									
Sale / Salt	g	0,10																									
<p align="center">CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO <i>PACKAGING CHARACTERISTICS</i></p>	<p>L'ostia in fogli viene impacchettata in plastica idonea al contatto con alimenti, poi in cartoni. L'ostia in bobina viene imballata in sacchi PE azzurri.</p> <p><i>The sheet host is packed in plastic suitable for food contact, then in cartons. The host on a reel is packed in blue PE bags.</i></p>																										
<p align="center">ETICHETTATURA <i>ETICHETTATURA</i></p>	<p>Ogni cartone è etichettato; l'etichetta riporta il numero dei fogli contenuti oppure per le bobine il peso contenuto, ingredienti, lotto e scadenza.</p> <p><i>Each carton is labelled; the label shows the number of sheets contained or for reels the weight contained, ingredients, batch and expiry date.</i></p>																										
<p align="center">INFORMAZIONI LOGISTICHE <i>LOGISTIC INFORMATION</i></p>	<p>Maneggiare con cura, prodotto molto fragile. Non sovrapporre pesi. Non trasportare con mezzi refrigerati.</p> <p><i>Handle with care, very fragile product. Do not stack weights. Do not transport in refrigerated vehicles.</i></p>																										
<p align="center">INFORMAZIONI UTILI <i>USEFUL INFO</i></p>	<p>Non contiene allergeni - Non contiene glutine - Non contiene OGM Adatto per vegetariani - Adatto per vegani - Adatto per celiaci I prodotti sono certificati KOSHER secondo i requisiti di certificazione.</p> <p><i>Does not contain allergens - Does not contain gluten - Does not contain GMOs Suitable for vegetarians - Suitable for vegans - Suitable for coeliacs The products are KOSHER certified according to certification requirements.</i></p>																										

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ
DECLARATIONS OF CONFORMITY

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, e successivi aggiornamenti e modifiche, in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. L'azienda applica il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari come previsto dal Reg. CE 178/02. In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo sono conformi ai regolamenti CE N. 1829 /2003 – 1830 /2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità e etichettatura) e non contengono prodotti modificati geneticamente.

I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento adottati, sono conformi al Reg. UE 2020/1245 Reg. CE 2023/2006 - Reg. UE 1935/2004 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i.- DPR 777/1982 e s.m.i. L'etichettatura degli imballaggi è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011.

This product is manufactured in compliance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004, Reg (EC) 2073/2005, and subsequent updates and amendments, on food hygiene. To ensure compliance with legislative requirements, all production processes are periodically subjected to a study according to the principles of the HACCP method. The company applies the food traceability system as required by EC Reg. 178/02.

Based on declarations and documentation from raw material suppliers, the products we supply to you comply with EC Regulations No. 1829 /2003 - 1830 /2003 of 22/09/2003 on genetically modified foods (traceability and labelling) and do not contain genetically modified products.

The packaging materials and packaging systems adopted comply with EU Reg. 2020/1245 EC Reg. 2023/2006 - EU Reg. 1935/2004 as amended; and with the following Italian legislation: DM 21.03.1973 as amended - Presidential Decree 777/1982 as amended. Packaging labelling complies with EU Reg. 1169/2011.

Approvato dal **RQSA**