

OSTIE PRIME

DENOMINAZIONE DI VENDITA SALE NAME	Ostie liscie/rigate per torrone e pasticceria Smooth/rigid wafers paper for nougat and pastries																							
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>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.</p>																							
PESO E SPESSORE WEIGHT AND THICKNESS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Prodotto Product</th><th>Peso ($\pm 10\%$) Weight</th><th>Spessore ($\pm 20\%$) Thickness</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>OSTIE PRIME 0.3</td><td>10.00 m²/kg</td><td>0.3 mm</td></tr> <tr> <td>OSTIE PRIME 0.3R</td><td>10.00 m²/kg</td><td>0.4 mm</td></tr> <tr> <td>OSTIE PRIME 0.4</td><td>8.70 m²/kg</td><td>0.4 mm</td></tr> <tr> <td>OSTIE PRIME 0.4R</td><td>8.70 m²/kg</td><td>0.5 mm</td></tr> <tr> <td>OSTIE PRIME 0.6</td><td>4.50 m²/kg</td><td>0.6 mm</td></tr> <tr> <td>OSTIE PRIME 0.6R</td><td>4.50 m²/kg</td><td>0.7 mm</td></tr> </tbody> </table>			Prodotto Product	Peso ($\pm 10\%$) Weight	Spessore ($\pm 20\%$) 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
Prodotto Product	Peso ($\pm 10\%$) Weight	Spessore ($\pm 20\%$) 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 Produced and packaged in the Netherlands																							
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>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.</p>																							
TEMPO DI CONSERVAZIONE SHELF-LIFE	Se conservato secondo le sopra descritte condizioni, la shelf life del prodotto è 24 mesi. If stored according to the above conditions, the shelf life of the product is 24 months.																							

DESTINAZIONE D'USO DESTINATION OF USE	<p>Le ostie possono essere consumate da tutti, inclusi bambini, anziani e donne in gravidanza ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti.</p> <p>The wafers can be consumed by everyone, including children, the elderly and pregnant women, with the exception of allergic or intolerant persons.</p>																								
INGREDIENTI / INGREDIENTS 0.3 - 0.3R - 0.4 - 0.4R	<p>Fecola di patate, acqua, olio di girasole. Potato starch, water, sunflower oil.</p>																								
INGREDIENTI / INGREDIENTS 0.6 e 0.6R	<p>Fecola di patate, acqua, olio di girasole, maltodestrine. Potato starch, water, sunflower oil, maltodextrin.</p>																								
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametro Parameter</th><th>Unità di misura Unit of measurement</th><th>Valore Value</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia / Energy</td><td>kJ kcal</td><td>1517 359</td></tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td><td>g</td><td>2,8</td></tr> <tr> <td><i>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</i></td><td>g</td><td>0,3</td></tr> <tr> <td>Carboiodrati / Carbohydrate</td><td>g</td><td>84</td></tr> <tr> <td><i>Di cui zuccheri / of which sugar</i></td><td>g</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td><td>g</td><td>0,1</td></tr> <tr> <td>Sale / Salt</td><td>g</td><td>0,10</td></tr> </tbody> </table>	Parametro Parameter	Unità di misura Unit of measurement	Valore Value	Energia / Energy	kJ kcal	1517 359	Grassi / Fat	g	2,8	<i>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</i>	g	0,3	Carboiodrati / Carbohydrate	g	84	<i>Di cui zuccheri / of which sugar</i>	g	0	Proteine / Protein	g	0,1	Sale / Salt	g	0,10
Parametro Parameter	Unità di misura Unit of measurement	Valore Value																							
Energia / Energy	kJ kcal	1517 359																							
Grassi / Fat	g	2,8																							
<i>Di cui acidi grassi saturi / Of which saturates</i>	g	0,3																							
Carboiodrati / Carbohydrate	g	84																							
<i>Di cui zuccheri / of which sugar</i>	g	0																							
Proteine / Protein	g	0,1																							
Sale / Salt	g	0,10																							
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PACKAGING CHARACTERISTICS	<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>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.</p>																								
ETICHETTATURA ETICHETTATURA	<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>Each carton is labelled; the label shows the number of sheets contained or for reels the weight contained, ingredients, batch and expiry date.</p>																								
INFORMAZIONI LOGISTICHE LOGISTIC INFORMATION	<p>Maneggiare con cura, prodotto molto fragile. Non sovrapporre pesi. Non trasportare con mezzi refrigerati.</p> <p>Handle with care, very fragile product. Do not stack weights. Do not transport in refrigerated vehicles.</p>																								
INFORMAZIONI UTILI USEFUL INFO	<p>Non contiene allergeni - Non contiene glutine - Non contiene OGM Adatto per vegetariani - Adatto per vegani – Adatto per celiaci Iprodotti sono certificati KOSHER secondo i requisiti di certificazione.</p> <p>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.</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**