

| GINSENG NP                     |   |
|--------------------------------|---|
| Nome Prodotto/Name of products |  |
| Ginseng                        |   |
| Codice Prodotto/Product Code   |   |
| PFCCN10-COMP-GINS              |   |
| Data Rev / Date Rev.           |   |
| 19/01/2021 –Rev.5              |   |

## INGREDIENTI E MODALITA' DI IMPIEGO / INGREDIENTS AND WAY OF USE

| Ingredienti/Ingredients:   | Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Average nutritional value for 100 g of product |        |
|--|---|--------|
| <b>IT:</b> zucchero, sciroppo di glucosio disidratato, caffè solubile (10%), grasso di cocco non idrogenato, <b>latte</b> scremato in polvere, estratto di ginseng (1,5 %), stabilizzante : E340(ii); proteine del <b>latte</b> , antiagglomerante: E551; emulsionante: E471; aroma.<br><b>Senza Glutine.</b><br><b>EN:</b> sugar, dehydrated glucose syrup, soluble coffee (10%), non-hydrogenated coconut fats, skimmed <b>milk</b> powder, ginseng extract (1,5%), stabilizer: E340(ii); <b>milk</b> proteins, anticaking agent: E551; emulsifier: E471; flavor.<br><b>Gluten Free.</b> | Valore energetico / Energy (Kcal):  | 424    |
|  | Valore energetico / Energy (KJoule):  | 1789   |
|  | Grassi /Fats :  | 9,3 g  |
|  | di cui acidi grassi saturi:   | 8,6 g  |
|  | Carboidrati/ Carbohydrates :  | 80,3 g |
|  | di cui zuccheri / Sugar   | 62,6 g |
|  | Fibre/Fiber   | 0,0 g  |
|  | Proteine/Proteins :   | 4,2 g  |
|  | Sale/Salt:  | 0,08 g |
| Modalità d'impiego/How to use  | 45 ml in acqua calda / 45 ml in hot water   |        |

| CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO |                  | PACKAGING AND STORAGE         |                  |
|------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------|
| Capsule/scatola              | 10               | Capsules /box 10              | 10               |
| Dimensioni Scatola           | H15,8X8,3x3cm    | Box Dimensions                | H15,8X8,3x3cm    |
| Peso netto /capsula          | 6,5g 0,23oz      | Net weight / capsule          | 6,5g 0,23oz      |
| Peso netto(box)              | 65 g 2,3 oz      | Net weight / box              | 65 g 2,3 oz      |
| Codice Ean Astuccio          | 8056370761227    | Bar Code Box                  | 8056370761227    |
| Codice Ean Master            | 8056370760602    | Bar Code Master               | 8056370760602    |
| Box /master                  | 10               | Box / Master                  | 10               |
| Dimensioni Master            | H16,9x9,1x33,2cm | Master Dimensions             | H16,9x9,1x33,2cm |
| Peso Netto/ Master           | 650g 21.2oz      | Net weight / Master           | 650g 21.2oz      |
| Master per layer             | 28               | Master per Layer / EuroPallet | 28               |
| Numero layer                 | 11               | layers numbers                | 11               |
| Altezza/europallet           | 203 cm           | Height / Europallet           | 203 cm           |

|  |  |                           |       |
|--|--|---------------------------|-------|
| Totale Master /Europallet  | 308  | Total Master / EuroPallet | 308   |
| Informazioni sulla conservazione / storage information   | Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce, da consumarsi preferibilmente entro: vedi sul retro della scatola. Temperatura:20±5 °C / <i>Store in a cool and dry place, out of sun light, Best before: see print on packaging, Temperature: 20 ± 5°C</i> |                           |       |
| Shelf Life   | 18 mesi / 18 months  |                           |       |
| <b>DATI MICROBIOLOGICI E CHIMICI / MICROBIOLOGICAL AND CHEMICAL DATA</b>   |  |                           |       |
| Umidità/Moisture   |  | ≤ 5                       |       |
| Conta Batterica Totale/Total plate count   |  | ≤10000                    | CFU/g |
| Lieviti / Yeast  |  | ≤100                      | CFU/g |
| Muffe / Moulds   |  | ≤100                      | CFU/g |
| Enterobacteriaceae/  |  | ≤10                       | CFU/g |
| Salmonella/  |  | absent/25g                | CFU/g |
| Stafilococchi coagulasi positivi /   |  | ≤10                       | CFU/g |
| Listeria   |  | absent/25g                | CFU/g |
| Ocratossina A  | Ocratossin A   | ≤5                        | µg/kg |
| <b>DICHIARAZIONI / STATEMENTS</b>  |  |                           |       |
| <p>Ultramar Caffè dichiara che il prodotto è stato sviluppato, prodotto e confezionato nei propri stabilimenti in Via della Pineta 11, Fano (PU) - ITALY./</p> <p><i>Ultramar Caffè stated that the product was developed, produced and packaged in its own factories in Via della Pineta 11, Fano (PU) - ITALY</i></p>  |  |                           |       |
| <b>HACCP</b>   |  |                           |       |
| <p>Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del regolamento CE 852 /2004 e Regolamento CE 853/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti tutti i processi sono stati sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato. /</p> <p><i>This product is manufactured in accordance with the requirements of Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04 on food Hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all product process undergo an HACCP concept, periodically revised.</i></p> |  |                           |       |
| <b>DICHIARAZIONI OGM / GMO DECLARATION (Reg. ce 1829/2003)</b>   |  |                           |       |
| <p>Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da organismi geneticamente modificati. /</p> <p><i>The product does not contain ingredient consisting of or derived from genetically modified organisms.</i></p>  |  |                           |       |
| <b>DICHIARAZIONI CONFORMITA' IMBALLAGGI / PACKAGING DECLARATION</b>  |  |                           |       |
| <p>Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e successive modifiche e integrazioni. /</p> <p><i>The packaging Used is suitable to food contact. The materials comply with Reg. Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011.</i></p>  |  |                           |       |
| <b>DICHIARAZIONI PESTICIDI E CONTAMINANTI / PESTICIDES AND CONTAMINANTS STATEMENTS</b>   |  |                           |       |
| <p>Il prodotto è conforme alla legislazione EU 1881/2006 (e alle relative modifiche / correzioni) che stabiliscono i livelli massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. Il prodotto è conforme alla legislazione UE 396/2005 (e alle sue modifiche / correzioni) sui livelli massimi di residui di pesticidi nei o sui prodotti alimentari e nei mangimi di</p>   |  |                           |       |

origine vegetale e animale. /

*The product is in compliance with legislation EU 1881/2006 (and its amendments/corrections) setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs. The product is in compliance with legislation EU 396/2005 (and its amendments/corrections) on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin.*

## ALLERGENI / ALLERGENS PRESENZA ALLERGENI / PRESENCE OF SUBSTANCES CAUSING ALLERGIES

| <b>PRESENZA ALLERGENI / PRESENCE OF SUBSTANCES CAUSING ALLERGIES</b>   | <b>Non presente<br/>Not presence<br/>(-)</b> | <b>Presente<br/>Present (+)</b> |
|--|--|---------------------------------|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products</i>  | -  |                                 |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof.</i>  | -  |                                 |
| Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof.</i>   | -  |                                 |
| Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof.</i>   | -  |                                 |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof.</i>  | -  |                                 |
| Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof,</i>   | -  |                                 |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>   |  | +                               |
| Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasiliano, pistacchi, noci mecadamia o nocidel Queensland, e i loro prodotti. / <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i> | -  |                                 |
| Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>  | -  |                                 |
| Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>   | -  |                                 |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>  | -  |                                 |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litri espressi come SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>  | -  |                                 |
| Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin an products thereof</i>  | -  |                                 |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>  | -  |                                 |