



Studio di
ETICHETTATURA NUTRIZIONALE
(Reg UE 1169/2011)

Prodotto Dolciario
CAPRESE

Produttore:
ALIMENTI MARINELLA SRL
Via Vittorio Veneto 13 - Torre del Greco (NA)
Partita Iva 04159071218

Centro Controllo Qualità
Alimenti Ambiente Snc
Torre del Greco - Napoli



EN
Rev 0 del 9/10/2021

ALIMENTI MARINELLA SRL	Studio di Etichettatura Nutrizionale	Sigla: EN REV 0 DEL 09/10/2021
	CAPRESE	Pagina 1 di 2

0. Premessa

Nel Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 riguardante una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità (il «Libro bianco della Commissione») si segnala che l'etichettatura nutrizionale è uno dei metodi principali per informare i consumatori sulla composizione degli alimenti e aiutarli ad adottare decisioni consapevoli.

La comunicazione della Commissione del 13 marzo 2007 dal titolo «Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013 — Maggiori poteri per i consumatori, più benessere e tutela più efficace» ha sottolineato che consentire ai consumatori di effettuare scelte consapevoli è essenziale per garantire al tempo stesso una concorrenza efficace e il benessere dei consumatori stessi.

La conoscenza dei principi base della nutrizione e un'adeguata informazione nutrizionale sugli alimenti contribuirebbero significativamente a consentire al consumatore di effettuare scelte consapevoli.

1. Obiettivi

Obiettivo del presente studio è di valutare la composizione nutrizionale in accordo al Regolamento (UE) n. 1169/2011 “relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori...”

- Art. 4 “Principi che disciplinano le informazioni obbligatorie sugli alimenti” comma 1 lett. C): “informazione sulle caratteristiche nutrizionali che consentano ai consumatori, compresi quelli che devono seguire un regime alimentare speciale, di effettuare scelte consapevoli”;
- Art. 9 “Elenco delle informazioni obbligatorie” comma 1 lett. J): “una dichiarazione nutrizionale”.

2. Metodi

I valori dichiarati sono valori medi stabiliti sulla base:

- del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati, come previsto dall'art. 31 comma 4 lettera b) del Reg (UE) n. 1169/2011

I dati grezzi sono stati forniti dal produttore.

Per i prodotti sottoposti a cottura è stato valutato un fattore di correzione dei valori nutritivi che tiene conto del calo peso, specifico per ogni singolo ingrediente in funzione della dose impiegata e della relativa umidità.

ALIMENTI MARINELLA SRL	Studio di Etichettatura Nutrizionale	Sigla: EN REV 0 DEL 09/10/2021
	CAPRESE	Pagina 2 di 2

3. Identificazione Alimento

Informazioni Generali	
Denominazione	CAPRESE
Produttore	ALIMENTI MARINELLA SRL Via Vittorio Veneto 13 - Torre del Greco (NA) Partita Iva 04159071218
Stabilimento di Produzione	Traversa Privata Luigi Sapio 14 B/C Portici (NA)

4. Conclusioni

I risultati ottenuti sono stati i seguenti:

Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore Energetico	Kcal 393 Kj 1.644
Grassi totali	g 30
di cui: acidi grassi saturi	g 19
Carboidrati	g 22
di cui: zuccheri	g 21
Proteine	g 6,3
Sale	g 0,1

5. Allegati

Fogli di Calcolo

Produttore :		ALIMENTI MARINELLA SRL																				
Prodotto Finito: CAPRESE		VALORI NUTRIZIONALI per 100 g MATERIA PRIMA									Quantità (g)	Quantità (g)	Contenuto per 100 g PRODOTTO CRUDO									
Ingredienti	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	Alcool (g)	Acqua (g)		dose	%	Kcal	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	Sodio (mg)	Alcool	Acqua
BURRO	0,8	1,1	1,1	83,4	65	0	7	0	14,1		800	18,5	0	0,1	0,2	0,2	15,4	12,0	0,0	1,3	0,0	2,6
												0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ZUCCHERO	0	100	100	0	0	0	1	0	0		800	18,5	0	0,0	18,5	18,5	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0
CIOCCOLATO FOND	7	43,4	37,6	40	23,8	7,1	0	0			200	4,6	0	0,3	2,0	1,7	1,9	1,1	0,3	0,0	0,0	0,0
PASTA CIOCCOLATO	12	5,4	0,3	55	33	18	7				600	13,9	0	1,7	0,8	0,0	7,6	4,6	2,5	1,0	0,0	0,0
PASTA NOCCIOLA	14	10	1,9	66	4,3	7	12	0	1		200	4,6	0	0,6	0,5	0,1	3,1	0,2	0,3	0,6	0,0	0,0
ACQUA (da ingredienti)*											510	11,8	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
												0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
												0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
												0,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
UOVA	12,4	0	0	8,7	4	0	137	0	77		1210	28,0	0	3,5	0,0	0,0	2,4	1,1	0,0	38,4	0,0	21,6
TOTALE RICETTA													0	6,3	21,9	20,6	30,4	19,0	3,2	41,4	0,0	24,22454
* valore corretto a seguito di calo peso dovuto a cottura											4320	100										
TOTALE 100g													393,0	6,3	21,9	20,6	30,4	19,0	3,2	0,1	0	0,242245

Kjoule
1644,2

Kcal	Proteine (g)	Carboidrati (g)	Zuccheri (g)	Grassi (g)	Saturi (g)	Fibre (g)	SALE G (SODIO X 2,5)	ALCOOL
Kcal	25,0407407	87,77778		273,84792		6,3056		0