

TECHNICAL SHEET
 SCHEDA TECNICA
BIO ALMOND DRINK

Product code/
 Codice prodotto: BMAS1000
 Rev.: 05
 Date/Data: 16.11.2023
*Supersedes/ Sostituisce Rev.
 04 dated/del 27.04.2021*



THE BRIDGE
 LA FAMIGLIA ORGANIC

Description - Descrizione

Organic **almond** drink, as substitute for dairy milk and soya "milk", produced with an exclusive process.
 Gluten free product.
 Bevanda biologica a base di **mandorla**, sostitutiva del latte vaccino e "latte" di soia, ottenuta tramite un processo di lavorazione esclusivo.
 Senza glutine.

Classification and use - Campo di impiego

Suitable for human consumption. Suitable for vegan consumption.
 Based on the recipe, it may be used in cooking for preparations (for example cakes and desserts) or cold as a beverage, excellent for a snack or for breakfast.
 Adatto al consumo umano. Adatto al consumo vegano.
 In base alla ricetta, può essere usata per preparazioni culinarie (per esempio torte e dessert), oppure fredda come bevanda, ottima per la merenda o per la prima colazione.

Ingredients - Ingredienti

Spring water, **almond** paste* (3%), cane sugar*, stabilizer: locust bean gum*.
 Acqua di sorgente, pasta di **mandorla*** (3%), zucchero di canna*, stabilizzante: farina di semi di carrube*.
 * = Organic/Biologico

Nutritional Information - Informazioni nutrizionali

Average nutritional values for: / Valori nutrizionali medi per:		100 mL
Energy/Energia	kJ/Kcal	137/33
Fat/Grassi	g	1,7
of which saturates di cui acidi grassi saturi	g	0,2
Carbohydrates/Carboidrati	g	3,3
of which sugars di cui zuccheri	g	3,1
Protein/Proteine	g	0,8
Salt/Sale	g	0

Shelf Life - Product information - Storage Conditions
Shelf Life - Informazioni sul prodotto - Condizioni di conservazione

12 months from packing date, kept in a cool dry place.
 Product subjected to UHT heat treatment.
 Shake well before use. After opening keep in the fridge and use within 4-5 days.
 12 mesi dalla data di imballo, conservato in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore.
 Prodotto sottoposto a trattamento termico UHT.
 Agitare prima dell'uso. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4-5 giorni.

Organic certifying Authority - Organismo di controllo e certificazione del prodotto

ICEA Certification IT BIO 006 n. E460 / Prodotto Certificato ICEA IT BIO 006 n. E460

Origin of agricultural raw materials - Luogo d'origine delle materie prime agricole

EU/non-EU Agriculture - Agricoltura UE/non UE

Origin of characterizing ingredient – Origine dell'ingrediente caratterizzante

Almond / Mandorla : Italy / Italia

TECHNICAL SHEET
 SCHEDA TECNICA
BIO ALMOND DRINK

Product code/
 Codice prodotto: BMAS1000
 Rev.: 05
 Date/Data: 16.11.2023
 Supersedes/ Sostituisce Rev.
 04 dated/del 27.04.2021



THE BRIDGE
 LA FAMIGLIA ORGANICA

Organoleptic Characteristics - Caratteristiche Organolettiche

Appearance/Aspetto	Liquid Liquido
Colour/Colore	From cream white to beige Da bianco crema a beige
Flavour/Odore	Delicate, typical of the product Delicato, tipico del prodotto
Taste/Sapore	Sweet, typical of the product Dolce, tipico del prodotto

Chemical and Physical Characteristics - Caratteristiche Chimico Fisiche

Parameter Parametro	Unit of Measurement Unità di Misura	Specifications Specifiche
pH		7,5 ± 0,5
Density/Densità	g/mL	1,014 ± 0,01
Refractive Index/Indice di rifrazione	°Brix	6,0 ± 1

Microbial Characteristics - Caratteristiche Microbiologiche

Parameter Parametro	Unit of Measurement Unità di Misura	Specifications Specifiche
TMC (after incubation at 32°C for 72 hours)/Carica batterica totale (dopo incubazione a 32°C per 72 ore)	UFC/mL	< 1
Moulds/Muffe	UFC/mL	< 1
Yeasts/Lieviti	UFC/mL	< 1
Salmonella spp.	/25 mL	Absent/Assente
Listeria monocytogenes	/25 mL	Absent/Assente
E. coli	UFC/mL	< 1
Bacillus cereus	UFC/mL	< 1
Enterobacteriaceae	UFC/mL	< 1
Staphylococcus aureus	UFC/mL	< 1

Contaminants - Contaminanti

Parameter Parametro	Unit of Measurement Unità di Misura	Specifications Specifiche
Pesticides/Pesticidi	ppm	In compliance with Reg. EC 2018/848 and 889/2008 and following integrations Conforme a Reg. CE 2018/848 e 889/2008 e ss. mm. ii.
Mycotoxins/Micotossine:		
Aflatoxin/Aflatossina B1	ppb	< 2
Aflatoxin/Aflatossina B1+B2+G1+G2	ppb	< 4
Ochratoxin/Ocratossina A	ppb	< 3
Deoxynivalenol/Deossivalenolo (DON)	ppb	< 500
Zearalenone	ppb	< 50

Information regarding GMO - Informazioni sulla presenza di OGM

The product does not contain, it is not established and is not obtained from genetically modified organisms, in accordance with existing regulations.
 Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità con la vigente normativa.

TECHNICAL SHEET
 SCHEDA TECNICA
BIO ALMOND DRINK

Product code/
 Codice prodotto: BMAS1000
 Rev.: 05
 Date/Data: 16.11.2023
 Supersedes/ Sostituisce Rev.
 04 dated/del 27.04.2021



THE BRIDGE
 LA FAMIGLIA ORGANIC

ALLERGENS - ALLERGENI (Reg. EU 1169/2011)			
Allergens and products thereof Allergeni e prodotti derivati	PRESENCE/PRESENZA ABSENCE/ASSENZA	IN CASE OF PRESENCE IN CASO DI PRESENZA	
		Present in recipe Presente in ricetta	Cross Contamination
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridized strains Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	Absent * Assente*	/	/
Crustaceans/Crostacei	Absent/Assente	/	/
Eggs/Uova	Absent/Assente	/	/
Fish/Pesce	Absent/Assente	/	/
Peanuts/Arachidi	Absent/Assente	/	/
Soybeans/Soia	Absent** Assente**	/	/
Milk (including lactose)/Latte (incluso lattosio)	Absent/Assente	/	/
Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)	Present/Presente	Almond/Mandorla	Other nuts/ Altra frutta a guscio
Celery/Sedano	Absent/Assente	/	/
Mustard/Senape	Absent/Assente	/	/
Sesame seeds/Semi di sesamo	Absent/Assente	/	/
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg o 10 mg/L in terms of the total SO ₂ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L in termini di SO ₂	Absent/Assente	/	/
Lupin/Lupini	Absent/Assente	/	/
Molluscs/Molluschi	Absent/Assente	/	/

*Gluten/Glutine < 20 ppm

++ Soy/Soia < 2,5 ppm

TECHNICAL SHEET
 SCHEDA TECNICA
BIO ALMOND DRINK

Product code/
 Codice prodotto: BMAS1000
 Rev.: 05
 Date/Data: 16.11.2023
*Supersedes/ Sostituisce Rev.
 04 dated/del 27.04.2021*



THE BRIDGE
 LA FAMIGLIA ORGANICA

Primary Packaging - Imballo Primario

Type/Tipo	Tetra Brik® Aseptic Edge – 1000 mL
Size/Dimensioni	(D/P=7,1 x W/L=7,4 x H/A=21) cm
Gross Weight/Peso lordo	1,05 Kg
EAN-13 code/Codice EAN-13	8019428007272
Codice Ambientale Materiale	Brik: C/PAP 84

Secondary Packaging - Imballo Secondario

Type/Tipo	Carton box / Scatola di cartone
Size/Dimensioni	(D/P = 29,8 x W/L = 23,0 x H/A = 21,4) cm
Gross Weight/Peso lordo	13 Kg
EAN-14 code/Codice EAN-14	18019428007279
Codice Ambientale Materiale	PAP 20

Palletizing – Pallettizzazione

Format Formato	Pieces per box Pezzi per cartone	Boxes per row Cartoni per strato	Rows per pallet Strati per pallet	Boxes per pallet Cartoni per pallet	Pieces per pallet Pezzi per pallet	Gross weight per pallet Peso lordo per pallet	Pallet Type
mL	N.	N.	N.	N.	N.	Kg	
1000	12	13	5	65	780	870	EPAL 80X120

Law of reference – Riferimenti normativi

Organic production - Reg. EC 2018/848 and Reg. EC 889/2008 and following integrations Regolamento per il biologico - Reg. CE 2018/848 e Reg. CE 889/2008 e ss. mm. ii.
Traceability - Reg. CE 178/2002 and following integrations Rintracciabilità - Reg. CE 178/2002 e ss. mm. ii.
Microbiological criteria for foodstuffs – Reg. EC 2073/2005 and following integrations Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari - Reg. CE 2073/2005 e ss. mm. ii.
Food products hygiene - Reg. EC 852/2004 and following integrations Igiene dei prodotti alimentari – Reg. CE 852/2004 e ss. mm. ii.
Hygiene discipline of materials subject to contact with foods - Reg. EC 1935/2004 and following integrations Discipline igieniche dei materiali a contatto con gli alimenti – Reg. CE 1935/2004 e ss. mm. ii.
Quality of water intended for human consumption - LEGISLATIVE DECREE 23 February 2023, no. 18 Implementation of Council Directive 2020/2184/EC of 16 December 2020 and subsequent amendments and supplements. Qualità delle acque destinate al consumo umano– DECRETO LEGISLATIVO 23 febbraio 2023, n. 18 Attuazione della Direttiva del Consiglio 2020/2184/CE del 16 Dicembre 2020 e ss. mm. ii.
Maximum contaminants values - Reg. EC 2023/915 and following integrations Valori massimi di contaminanti – Reg. CE 2023/915 e ss. mm. ii.
Maximum residue level of pesticides - Reg. EC 396/2005 and following integrations. Livello massimo di residui di pesticidi – Reg. CE 396/2005 e ss. mm. ii.
2013/165/EU: Commission Recommendation of 27 March 2013 on the presence of T-2 and HT-2 toxin in cereals and cereal products and following integrations 2013/165/UE: Raccomandazioni della Commissione del 27 Marzo 2013 sulla presenza delle tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereal e ss. mm. ii.
GMO - Reg. EC 1829-1830/2003 and following integrations OGM - Reg. CE 1829-1830/2003 e ss. mm. ii.

TECHNICAL SHEET
SCHEDA TECNICA
BIO ALMOND DRINK

Product code/
Codice prodotto: BMAS1000

Rev.: 05

Date/Data: 16.11.2023

*Supersedes/ Sostituisce Rev.
04 dated/del 27.04.2021*



THE BRIDGE
LA FAMIGLIA ORGANIC

Food allergens - Reg. UE 1169/2011 and following integrations

Etichettatura degli alimenti – Reg. (UE) N. 1169/2011 e ss. mm. ii.

Metrological discipline- Law n. 690, October 25th, 1978 and following integrations

Disciplina metrologica - Legge 25 ottobre 1978, n. 690 e ss. mm. ii.

Plastic materials and articles intended to come into contact with food - Reg. EU 10/2011

Materie e oggetti plastici destinati al contatto con gli alimenti – Reg. UE 10/2011

Food additives: Reg. EC 1333/2008 and following integrations

Additivi alimentari: Reg. CE 1333/2008 e ss. mm. ii.

Food flavourings and certain food ingredients with flavouring properties: Reg. EC 1334/2008 and following integrations

Aromi alimentari e alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti: Reg. CE 1334/2008 e ss.mm. ii.