

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farcitura cioccolato Sao Tome' 17%, (sciropo di glucosio, acqua, cioccolato fondente extra 71% monorigine Sao Tome' 20%(pasta di cacao (origine Italia, fave di cacao da Sao Tomé), zucchero, burro di cacao, estratto di vaniglia.), edulcorante: maltitolo, BURRO, cacao in polvere, alcool, addensanti: pectina e alginato di sodio, massa di cacao, conservante: potassio sorbato.) farina di FRUMENTO, Glassa [zucchero, albume d'UOVO, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), olio di semi di girasole, farine precotte di riso e di FRUMENTO integrale, farina di MANDORLE, farina di mais, conservante: potassio sorbato], UOVA fresche, zucchero, BURRO, lievito naturale (farina di FRUMENTO, acqua), zucchero in granella, sciropo di glucosio, tuorlo d'UOVO fresco, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, burro di cacao, sale, aromi naturali, LATTE scremato in polvere, #N/A **Può contenere NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: 0 17%, 0 0 WHEAT flour, Icing [sugar, EGG whites, icing sugar (sugar, corn starch), sunflower oil, flour precooked rice and whole WHEAT, ALMOND flour, corn flour, preservative: potassium sorbate], EGGS, sugar, BUTTER, natural yeast (WHEAT flour, water), granulated sugar, glucose syrup, EGG yolk, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, whole MILK, cocoa butter, salt, natural flavours, skimmed powder MILK,

#N/A **May contain HAZELNUTS, PISTACHIOS and SOY.**

IT- Dichiarazione OGM

Dichiariamo che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando fedelmente quanto richiesto dai Regolamenti CEE. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

EN- OGM Statement:

We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMOs, faithfully as required by EEC regulations. This product does not require GMO labelling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.

Conservabilità e Condizioni

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche **per 7 mesi** nella sua confezione originale. Da conservare in luogo fresco e asciutto. Evitare esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

Shelf life and Conditions

The product maintains its characteristics **for 7 months** in its original packaging. Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

Confezione singolo prodotto: Sacchetto in polipropilene chiuso con fascetta

Imballaggio: scatola in cartone ondulato da 8 pezzi

Misure in cm: 47,3 x 48,1 x 32,3 LxPxH

Pallettizzazione / Tot.cartoni per pallet : 20

Pallet size in cm: 120,0 x 95 x 175,5 LxPxH - **Pallet Volume:** 2,01 CBM

Packaging unit: Polypropylene bag closed with clamp

Packing: corrugated box of 8 pieces

Size cm: 47,3 x 48,1 x 32,3 LxPxH

Palletization / Total cartons per pallet : 20

Pallet size in cm: 120,0 x 95 x 175,5 LxPxH - **Pallet Volume:** 2,01 CBM

Misure Pezzo/Unit size - Lunghezza / Length in cm: Larghezza / Width in cm: Diametro / Diameter in cm: 24,5 Altezza / Height in cm: 16

Caratteristiche Chimico-Fisiche / Chemical-Physical Characteristics

Umidità / Moisture 26% ±1%
Acqua libera / Water activity 0,84 ±0,02
Grado alcolico / Alcohol: 0,43%

Caratteristiche Microbiologiche Standard / Standard Microbiological Characteristics

C.B.T. / T.B.C. <1000 UFC/g
Lieviti / Yeast <100 UFC/g
Muffe / Mould <100 UGC/g
Patogeni / Pathogenics: nessuno / none

Informazioni Nutrizionali / Nutrition Information / Déclaration Nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional /				
Valori medi / Average Values / Valeurs Moyennes / Durchschnittliche Werte / Valores Medios /	**#N/A	%*RDA	100g	%*RDA
Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético /	kJ 0 Kcal 0	0%	kJ 0 Kcal 0	0%
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / di cui acidi grassi saturi/ of which Saturates/ dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ de las cuales saturadas/	0,0g	0%	0,0g	0%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los azúcares /	0,0g	0%	0,0g	0%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	0,0g	0%	0,0g	0%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	0,0g	0%	0,0g	0%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,0g	0%	0,0g	0%

**** Peso porzione / Serving Size / Portion / Portionsgröße / Tamaño por Ración / #N/A**
Numero Porzioni / Servings per Container / Portions par Contenant / Portionen pro Packung / Raciones por Envase /
!Divisione per zero
* Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Reference intake of an average adult / Apport de référence pour un adulte moyen / Referenz Zufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen / Ingesta de referencia de un adulto medio /
8.400Kj / 2.000 Kcal

Il responsabile / **Person in charge:**

Ufficio Qualità

