

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

GAUFRETTE

Articolo: / Item: / Artículo:

BABETTE AL CACAO

CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:

Cialdine arrotolate delle seguenti dimensioni: / Small rolled wafers in the following sizes:/ Barquillos enrollados de las siguientes dimensiones:

Lunghezza: / Length: / Longitud: mm **92** Diametro: / Diameter: / Diámetro: mm **8**

Si presentano confezionati in scatole di latta con sacchetto di polietene all'interno per ottimizzare il mantenimento del prodotto. / Available in tin boxes containing polyethylene bags to optimise product storage. / Se presentan las confecciones en bolsas de polietileno en el interior de envases de lata para optimizar el mantenimiento del producto.

INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES:

Crema al cacao 56% (zucchero, grasso di palma, cacao magro in polvere 15%, emulsionante: lecitina di SOIA, aromi) – Farina di GRANO – Zucchero – Fecola di patate – Olio di cocco – Emulsionante: lecitina di SOIA – Coloranti: E150d – Estratto di paprika – Aromi – Sale – Antiossidanti: tocoferoli (E307). Può contenere tracce di LATTE, UOVA e FRUTTA A GUSCIO.

Cocoa cream 56% (sugar, palm fat, skimmed cocoa powder 15%, emulsifier: SOY lecithin, flavourings) – WHEAT flour – Sugar – Potato starch – Coconut oil – Emulsifier: SOY lecithin – Colouring: E150d – Paprika extract – Flavourings – Salt – Antioxidants: tocopherols. May contain traces of MILK, EGGS and NUTS.

Crema de cacao 56% (azucar, aceite de palma, cacao magro en polvo 15%, emulsionante: lecitina de SOJA, aromas) – Harina de TRIGO – Azúcar – Fécula de patatas – Aceite de coco – Emulsionante: lecitina de SOJA – Colorantes: E150d – Extracto de pimentón – Aromas – Sal – Antioxidantes: tocoferoles. Puede contener trazas de LECHE, HUEVOS y FRUTOS DE CASCARA.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, valori medi per 100 g di prodotto

NUTRITION DECLARATION, average values for 100 g of product

INFORMACIÓN NUTRICIONAL, valores medios por 100 g de producto

Energia / Energy / Valor energético	2151 kJ / 514 kcal
Grassi / Fats / Grasas	25 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	22 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	65 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	41 g
Fibre / Fibre / Fibra alimentaria	2,8 g
Proteine / Proteins / Proteinàs	5,8 g
Sale / Salt / Salz	0,05 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: / STORAGE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Si consiglia di conservare le cialde nel loro sacchetto di polietene estraendone solo piccole quantità e richiudendo il cartone dopo l'utilizzo. Termine minimo di conservazione: **12** mesi dalla data di produzione.

Store the product in a fresh, dry place to protect its characteristics in an optimum manner. We recommend storing the wafers in their polyethylene bag. Extract small quantities and close the box after use. Date of minimum durability: **12** months from the date of production.

El producto conserva sus características óptimas en un lugar fresco y seco. Se aconseja conservar los barquillos en su bolsa de polietileno extrayendo solo pequeñas cantidades y volviendo a cerrar el cartón después de su uso. Plazo mínimo de conservación: **12** meses a partir de la fecha de producción

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

GAUFRETTE

Articolo / Item / Artículo:

BABETTE AL CACAO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	c	n	U.M.
Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load / Carga Bacterica Total	10.000	100.000	2	5	UFC/g.
Enterobacteriacee	10	100	2	5	UFC/g.
Listeria monocytogenes	Assente su 1 g di prodotto / Absent on 1 g of the product / Ausente en 1 g de producto		0	5	UFC/g.
Salmonella spp.	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25 g of the product / Ausente en 25 g de producto		0	10	UFC/25 g.
Staphylococcus aureus	10	100	2	5	UFC/g.
Legenda: / Key: / Interpretación: m: Limite inferiore / Lower limit / Límite inferior n: numero unità campionanti / number of units sampled / número unidades muestra M: Limite superiore / Upper limit / Límite superior c: numero di unità con valori m<c<M					
Reg (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005 e OM 07/12/93					
PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS	Limiti / Limits / Límites			U.M.	
Umidità / Humidity/ Humedad	< 3			%	

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING: / MODALIDAD DE ENVASADO:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

All packaging materials employed meet and fulfil the provisions of Reg. EC no. 1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, disciplining the hygiene of packaging destined to come into contact with food.

Los materiales de embalaje utilizados son adecuados y conformes a lo previsto según el Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 y sucesivas actualizaciones, con referencia a las normas higiénicas de los embalajes destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias.

Codice Code	Descrizione Description	Pz x conf Pieces x pack	Peso netto x conf Net weight x pack	Dimensione cm Size cm	Conf x crt Boxes x carton
1.02.96	BABETTE AL CACAO Latta Regalo 300g	55 ca	300 g - 10,58 oz	19,6 x 13,2 x 7,3	6

CONTROLLO PRODUTTIVO: / MANUFACTURING CONTROLS: / CONTROL PRODUCTIVO:

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti.

Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015 CERTIFICATO CSQA N. 6000

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene.

Company with system of management for the quality UNI EN ISO 9001:2015 certificate CSQA N. 6000

Todo el proceso productivo se tiene bajo control conforme a lo prescrito por el Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 Abril 2004 acerca de la higiene de los alimentos.

Empresa con sistema de gestión de calidad UNI EN ISO 9001:2015 certificado por el CSQA N. 6000

Redazione / Prepared / Redacción	Verifica / Verified / Comprobación	Approvazione / Approved / Aprobación