

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

I WAFERINI

Articolo: / Item: / Artículo: **WAFERINI PICCOLI PIACERI CACAO E VANIGLIA**

CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:

Prelibati waferini ripieni di crema alla vaniglia e waferini con nuova ricetta al cacao ripieni di crema cacao, fragranti e cremosi.

Waferini filled with delicious cream vanilla and waferini with a new cocoa recipe filled with cocoa cream, fragrant and creamy.

Deliciosos barquillos rellenos de crema de vainilla y barquillos con nueva receta de cacao rellenos de crema de cacao, crujientes y cremosos.

INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES:

Olio di cocco – Farina di GRANO – Zucchero – Destrosio – LATTE scremato in polvere – Cacao in polvere 7,6% (nel gusto cacao) – Maltodestrine – Fecola di patate – Farina integrale di SOIA – Tuorlo d'UOVO in polvere – Emulsionante: lecitina di SOIA – Agenti lievitanti: carbonati di sodio, difosfati – Sale – Infuso di bacche di vaniglia Bourbon – Aromi. Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI.

Coconut oil – WHEAT flour – Sugar – Dextrose – Skimmed MILK powder – Cocoa powder 7,6% (cocoa flavour) – Maltodextrin – Potato starch – SOY whole flour – EGG yolk powder – Emulsifier: SOY lecithin – Raising agents: sodium carbonates, diphosphates – Infusion of Bourbon vanilla beans – Flavourings – Salt. It may contain traces of OTHER NUTS and PEANUTS.

Aceite de coco – Harina de TRIGO – Azúcar – Dextrina – LECHE desnatada en polvo – Cacao en polvo 7,6% (en sabor a cacao) – Dextrina de malta – Fécula de patata – Harina integral de SOJA – Yema de HUEVO en polvo – Emulsionante: lecitina de SOJA – Levaduras: carbonatos de sodio, difosfatos – Infusion de bayas de vainilla Bourbon – Aromas – Sal. Puede contener trazas de OTROS FRUTOS SECOS y CACAHUETES.

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

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi asciutti e con temperature comprese tra i **18 e 20 °C**. Essendo produzione tipicamente invernale (Ottobre – Marzo) il termine di conservabilità è fissato al mese di **giugno successivo alla data di produzione**. TMC medio: **6 mesi**

The product maintains its ideal characteristics in dry places at a temperature of **18° - 20°** degrees. It is a typical winter production (October - March) and the expire date is set to the following **June or June of the year in progress**. TMC medium: **6 months**.

El producto conserva sus características óptimas en lugares secos y con temperaturas entre los **18° y los 20°**. Siendo una producción típicamente invernal (de Octubre a Marzo) la fecha de caducidad está fijada para el mes de **junio siguiente a la fecha de producción**. FDM media: **6 meses**

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	2312 kJ	554 kcal
Grassi / Fats / Grasas	35 g	
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	30 g	
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	52 g	
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares	28 g	
Fibre / Fibre / Fibra alimentaria	1,9 g	
Proteine / Proteins / Proteinàs	6,9 g	
Sale / Salt / Salz	0,12 g	

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

I WAFERINI

Articolo: / Item: / Artículo: **WAFERINI PICCOLI PIACERI CACAO E VANIGLIA**

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.
Enterobacteriaceae		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	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 max di unità con valori m÷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 substances.

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
1.05.0112	Waferini Piccoli Piaceri 250 Cacao e Vaniglia	105 ca	250g - 8,82 oz	26 x 15 x 4	4

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA**I WAFERINI****Articolo: / Item: / Artículo: WAFERINI PICCOLI PIACERI CACAO E VANIGLIA****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
		