

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

I WAFERINI

Articolo: / Item:

WAFERINI ORO

CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:

Prelibati waferini ripieni di crema cacao, pistacchio, nocciola, fragranti e cremosi, dal gusto semplice e delicato, Dimensioni Waferino: 45 mm x 22,5 mm x 6 mm (h) (± 1 mm)

Peso: 2,70 g ($\pm 0,25$ g).

Waferini filled with delicious cream *cocoa*-favoured, pistachio-favoured, hazelnut-favoured fragrant and creamy, simple and delicate flavour. Waferino Size: 45 mm x 22.5 mm x 6 mm (h) (± 1 mm)

Weight: 2,70 g (± 0.25 g).

Deliciosos barquillos rellenos de crema *cocoa*, pistacho, avellana, crujientes y cremosos, de sabor simple y delicado. Tamaño: 45 mm x 22,5 mm x 6 mm. (h) (± 1 mm)

Peso: 2,70 g ($\pm 0,25$ g).

INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES:

A) GUSTO CACAO Olio di cocco – Farina di GRANO – Destrosio – Zucchero – Maltodestrine – LATTE scremato in polvere – Cacao in polvere 7,6% – Fecola di patate – Farina integrale di SOIA – Tuorlo d'UOVO in polvere – Emulsionante: lecitina di SOIA – Agenti lievitanti: carbonati di sodio, difosfati – Sale – Aromi.

Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI.

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

CACAO SABOR: Aceite de coco – Harina de TRIGO – Dextrosa – Azúcar – Dextrina de malta – LECHE desnatada en polvo – Cacao en polvo 7,6% – Fécula de patata – Harina integral de SOJA – Yema de HUEVO en polvo – Emulsionante: lecitina de SOJA – Levaduras: carbonatos de sodio, difosfatos – Sal – Aromas.

Puede contener trazas de OTROS FRUTOS SECOS y CACAHUETES.

B) GUSTO PISTACCHIO: Olio di cocco – Farina di GRANO – PISTACCHI tostati 14,2% – Destrosio – Maltodestrine – LATTE scremato in polvere – Zucchero – Fecola di patate – Farina integrale di SOIA – Olio di semi di girasole – Tuorlo d'UOVO in polvere – Emulsionante: lecitina di SOIA – Agenti lievitanti: carbonati di sodio, difosfati – Vanillina – Sale. Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO E ARACHIDI.

PISTACHIO FLAVOUR: Coconut oil – WHEAT flour – Roasted PISTACHIOS 14,2% – Dextrose – Maltodextrin – Skimmed MILK powder – Sugar – Potato starch – SOY whole flour – Sunflower oil – EGG yolk powder – Emulsifier: SOY lecithin – Raising agents: sodium carbonates, diphosphates – Vanillin – Salt.

It may contain traces of PEANUTS AND OTHER NUTS.

PISTACHO SABOR: Aceite de coco – Harina de TRIGO – PISTACHOS tostados 14,2% – Dextrosa – Maltodextrinas – LECHE desnatada en polvo – Azúcar – Fécula de patata – Harina integral de SOJA – Aceite de girasol – Yema de HUEVO en polvo – Emulsionante: lecitina de SOJA – Levaduras: carbonatos de sodio, difosfatos – Vanilina – Sal. Puede contener trazas de OTROS FRUTOS DE CASCARA Y CACAHUETES.

C) GUSTO NOCCIOLA: Olio di cocco – Farina di GRANO – Zucchero – Destrosio – LATTE scremato in polvere – Farina integrale di SOIA – Fecola di patate – NOCCIOLE tostate 2,2% – Cacao in polvere – Tuorlo d'UOVO in polvere – Emulsionante: lecitina di SOIA – Agenti lievitanti: carbonati di sodio, difosfati – Sale – Aromi.

PUÒ CONTENERE TRACCE DI ARACHIDI E ALTRA FRUTTA A GUSCIO.

HAZELNUT FLAVOUR: Coconut oil – WHEAT flour – Sugar – Dextrose – Skimmed MILK powder – SOY whole flour – Potato starch – Roasted HAZELNUTS 2,2% – Cocoa powder – EGG yolk powder – Emulsifier: SOY lecithin – Raising agents: sodium carbonates, diphosphates – Salt – Flavourings. IT MAY CONTAIN TRACES OF PEANUTS AND OTHER NUTS.

AVELLANA SABOR: Aceite de coco – Harina de TRIGO – Azúcar – Dextrosa – LECHE desnatada en polvo – Harina integral de SOJA – Fécula de patata – AVELLANAS tostadas 2,2% – Cacao en polvo – Yema de HUEVO en polvo – Emulsionante: lecitina de SOJA – Levaduras: carbonatos de sodio, difosfatos – Sal – Aromas. PUEDE CONTENER TRAZAS DE OTROS FRUTOS SECOS DE CASCARA 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**

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

I WAFERINI

Articolo: / Item:

WAFERINI ORO

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

	A	B	C
Energia / Energy / Valor energético	2257 kJ 541 kcal	2266 kJ 543 kcal	2357 KJ 566 kcal
Grassi / Fats / Grasas	33 g	34 g	37 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	28 g	23 g	30 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	53 g	50 g	50 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azucares	25 g	28 g	30 g
Fibre / Fibre / Fibra alimentare	2,6 g	1,9 g	1,5 g
Proteine / Proteins / Proteinàs	6,7 g	7,4 g	7,4 g
Sale / Salt / Salz	0,14 g	0,16 g	0,16 g

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.
Enterobatteriacee		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 / Límits / 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.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET**I WAFERINI**

Articolo: / Item:

WAFERINI ORO

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
1.05.0120	Waferini Oro Cacao	80 ca	190 g - 6,7 oz	15,5 x 15,5 x 4	6
10520	Waferini oro Nocciola	80 ca	190 g - 6,7 oz	15,5 x 15,5 x 4	6
10521	Waferini oro Pistacchio	80 ca	190 g - 6,7 oz	15,5 x 15,5 x 4	6
1050128	Waferini oro (confezioni assortite)	80 ca x 8	190 g - 6,7 oz x 8	15,5 x 15,5 x 4	1 x 9

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	Verifica / Verified	Approvazione / Approved
		