

CODIFICHE PRODOTTO / PRODUCT CODIFICATION**Articolo:** WAFERONE RICETTA ATTILIO TIRAMISÙ 24 PZ**Item:****Cod. Articolo:** 1050121**Item code:****Codice TARIC (HS)** 19053299**TARIC code (HS)****CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS****Wafer ripieno di crema al tiramisù ricoperto di cioccolato fondente.****Dimensione del Wafer: 45 mm x 90 mm x 12 mm (h) (+/- 1 mm) Peso: 30,0 g (+/- 0,25 g)*****Wafers filled with tiramisù cream and covered with dark chocolate.******Wafer dimension: 45 mm x 90 mm x 12 mm (+/- 1 mm). Weight: 30,0 g (+/- 0,25 g)*****INGREDIENTI e ALLERGENI / INGREDIENTS and ALLERGENS**

Ingredienti: Crema al tiramisù 50,7% (Olio di cocco, Maltodestrina, Zucchero, Destrosio, Farina integrale di SOIA, Mascarpone (LATTE) in polvere 5% pari al 2,5% sul prodotto finito, LATTE scremato in polvere, Sale, Aromi), Cioccolato fondente extra 34% (Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di SOIA, Estratto di vaniglia), Cialda wafer 15,3% (Farina di GRANO, Fecola di patate, Olio di cocco, LATTE scremato in polvere, Zucchero, Farina integrale di SOIA, emulsionanti: Lecitina di SOIA (E322); Tuorlo d'UOVO in polvere, agenti lievitanti: Carbonati (E500ii), Difosfati (E450); Sale)

Può contenere ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO

Ingredients: Tiramisù cream 50,7% (Coconut oil, Maltodextrin, Sugar, Dextrose, SOY whole flour, Mascarpone (MILK) powder 5% equal to 2,5% on finished product, Skimmed MILK powder, Salt, Flavourings), Extra Dark Chocolate 34% (Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier: SOY lecithin, Vanilla extract), Waffle wafer 15,3% (WHEAT flour, Potato starch, Coconut oil, Skimmed MILK powder, Sugar, SOY whole flour, emulsifier: SOY lecithin; EGG yolk powder, raising agent: Sodium carbonates, Diphosphates; Salt)

*May contain PEANUTS, NUTS***INFORMAZIONI CONFIDENZIALI**

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

ALLERGENI / ALLERGENS

ALLERGENI / Allergens	Presente nel prodotto / Present in the product	Possibile contaminazione crociata / Possible cross-contamination
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	☐	☒
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	☒	☐
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	☒	☐
Frutta a guscio / Nuts	☐	☒
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	☐	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites	☐	☐
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	☐	☐
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	☐	☐

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto / NUTRITION
DECLARATION: average values per 100g of product**

Nutriente / Nutrient	Valore per 100g / Value per 100g	U.M. / M.U.
Energia Kjoule / Energy kJ	2309	kJ
Energia Kcalorie / Energy kcal	554	kcal
Grassi / Fat	35	g
Acidi grassi saturi / of which saturates	26	g
Carboidrati / Carbohydrate	52	g
Zuccheri / Sugars	27	g
Proteine / Protein	6.5	g
Sale / Salt	0.34	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: / STORAGE:

Termine minimo di conservazione: 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
Best before: *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.*

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING:

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.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri Microbiologici / Microbiological Parameters	m / m	M / M	c / c	n / n	U.M. / U.M.
Carica Batterica Totale a 30°C (CBT) / Totale Bacterial Load (TBC)	10.000	100.000	2	5	ufc/g
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10	100	2	5	ufc/g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	-	Assente su 1 g di prodotto	0	5	ufc/g
Salmonella / Salmonella	-	Assente su 25 g di prodotto	0	5	ufc/25g
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10	100	2	5	ufc/g
Lieviti e Muffe / Yeasts and Molds	100	1.000	2	5	ufc/g

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Legenda: m: Limite inferiore n: Numero unità campionanti M: Limite superiore c: numero massimo di unità con valori $m < c < M$
Key: m: Lower limit, n: Number of units sampled, M: Upper limit, c: max number of units with values $m < c < M$

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS**Parametri Chimici / Chemical parameters****Limiti / Limits****U.M. / M.U.**

Umidità / Humidity

< 3,00

%

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipologia Imballo Type of packaging	EAN EAN	Dimensione mm (H/P/L) Size mm (H/D/W)	Colli Package	Peso unitario Unit weight	Peso totale Total weight	Tara Tare weight	Peso lordo Gross weight
Confezione / Pack	8012012657747	100/230/130	1	0,72 kg	0,72 kg	0,05 kg	0,77 kg
	18012012657744	110/346/231	2	0,72 kg	1,44 kg	0,176 kg	1,616 kg
Pallet / Pallet	28012012657741	1250/1200/800	100	1,44 kg	144,0 kg	91,0 kg	235,0 kg

PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION

Cartoni per strato Cartons per layer	10
Strati per pallet Layers per pallet	10
Cartoni per pallet Cartons per pallet	100

CONTROLLO PRODUTTIVO / MANUFACTURING CONTROLS

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

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.