

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

### I GRAN WAFERINI

**Articolo: / Item: / Artículo: GRAN WAFERINI NOCCIOLA VANIGLIA E PISTACCHIO**

#### CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:

Prelibati waferini ripieni di creme ai gusti di di *vaniglia, nocciola e pistacchio*, fragranti e cremosi, dal gusto semplice e delicato, confezionati nella confezione "snack", composta da due waferini, per l'acquisto di impulso.

Dimensioni Waferino: 45 mm x 90 mm x 6 mm (h) (± 1 mm).

Peso confezione: 20 g (± 0,25 g).

Waferini filled with delicious *vanilla, hazelnut and pistachio*-favoured cream, crispy and creamy, simple and delicate flavoured, packed in the new snack-package, consisting of two waferini, for impulse buying.

Waferino size: 45 mm x 90 mm x 6 mm (h) (± 1 mm).

Snack weight: 20 g (± 0,25 g).

Esquisitos Waferinos rellenos de crema de Vainilla, avellana y pistacho. Son fragrantés y cremosos, con un sabor simple y delicado, empaquetados en una confección "snack", compuesta por 2 waferinos, para la compra de impulso

Tamaño Waferino: 45 mm x 90 mm x 6 mm (h) (± 1 mm).

Peso confección: 20 g (± 0,25 g)

#### INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES:

Olio di cocco – Farina di **GRANO – PISTACCHI** Tostati 14,2%(3) – Zucchero – Destrosio – Maltodestrine(3) – **LATTE** scremato in polvere – Farina integrale di **SOIA** – Fecola di patate – **NOCCIOLE** Tostate 2,2%(2) – Cacao in polvere(2) – Olio di semi di girasole(3) – Tuorlo d'**UOVO** in polvere – Emulsionante: Lecitina di **SOIA** (E322) – Agenti lievitanti: carbonati di sodio, difosfati – Amido di **FRUMENTO** – Aromi – Infuso di bacche di vaniglia Bourbon(1) – Sale. **PUÒ CONTENERE TRACCE DI SESAMO(3) E ARACHIDI.**

(1) VANIGLIA; (2) NOCCIOLA; (3) PISTACCHIO

Coconut oil – **WHEAT** flour – Roasted **PISTACHIOS** 14,2%(3) – Sugar – Dextrose – Maltodextrin(3) – Skimmed **MILK** powder – **SOY** whole flour – Potato starch – Roasted **HAZELNUTS** 2,2%(2) – Cocoa powder(2) – Sunflower oil(3) – **EGG** yolk powder – Emulsifier: **SOY** lecithin – Raising agents: sodium carbonates, diphosphates – **WHEAT** starch – Flavourings – Infusion of Bourbon vanilla beans(1) – Salt.

**MAY CONTAIN TRACES OF SESAME(3) AND PEANUTS.** (1) VANILLA; (2) HAZELNUT; (3) PISTACHIO

Aceite de coco – Harina de **TRIGO – PISTACHOS** tostados 14,2%(3) – Azúcar – Dextrosa – Maltodextrinas(3) – **LECHE** desnatada en polvo – Harina integral de **SOJA** – Fécula de patata – **AVELLANAS** tostadas 2,2%(2) – Cacao en polvo (2) – Aceite de girasol(3) – Yema de **HUEVO** en polvo – Emulsionante: lecitina de **SOJA** – Levaduras: carbonatos de sodio, difosfatos – Almidón de **TRIGO** – Aromas – Infusión de bayas de vainilla Bourbon(1) – Sal. **PUUEDE CONTENER TRAZAS DE SESAMO Y CACAHUATES.**

(1) VAINILLA; (2) AVELLANA (3) PISTACHOS

#### 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

<b>Energia / Energy / Valor energético</b>	<b>20345 kJ / 565 kcal</b>
Grassi / Fats / Grasas	<b>37 g</b>
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	<b>28 g</b>
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono	<b>49 g</b>
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azucars	<b>31 g</b>
Fibre / Fibre / Fibra alimentare	<b>1,6 g</b>
Proteine / Proteins / Proteinàs	<b>7,4 g</b>
Sale / Salt / Salz	<b>0,15 g</b>

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

### I GRAN WAFERINI

Articolo: / Item: / Artículo: **GRAN WAFERINI NOCCIOLA VANIGLIA E PISTACCHIO**

#### 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 una produzione tipicamente invernale (Ottobre – Marzo) il termine di conservabilità è fissato al mese di **giugno successivo alla data di produzione**. TMC media: **6 mesi**.

The product maintains its ideal characteristics in dry places at a temperature of **18° to 20°C**. Since it is a typical winter production (October - March), 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**. TMC medio: **6 meses**

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.
Staphylococcus aureus		10	100	2	5	UFC/g.
<b>Legenda: / Key: / Interpretación:</b> 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
1.05.0125	Gran Waferino Nocciola Espositore	24	480 g - 16,93 oz	15 x 25,5 x 7,5	2
1.05.0126	Gran Waferino Pistacchio Espositore	24	480 g - 16,93 oz	15 x 25,5 x 7,5	2
1.05.0127	Gran Waferino Vaniglia Espositore	24	480 g - 16,93 oz	15 x 25,5 x 7,5	2

**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA****I GRAN WAFERINI****Articolo: / Item: / Artículo: GRAN WAFERINI NOCCIOLA VANIGLIA E PISTACCHIO****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
		