

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA / FICHE TECHNIQUE

I WAFERINI

Articolo: / Item: / Artículo: / Article:

WAFERINI ROMAGNA

CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:

Prelibati waferini ripieni di crema alla *vaniglia e nocciola*, fragranti e cremosi, dal gusto semplice e delicato, confezionati nella classica confezione Romagna disponibile in tanti formati.

Dimensioni Waferino: 45 mm x 22,5 mm x 6 mm (h) (± 1 mm)

Peso: 2,70 g (± 0,25 g).

Waferini filled with delicious cream *vanilla and hazelnut*-favoured, fragrant and creamy, simple and delicate flavour, packed in the classic package Romagna available in many sizes.

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 de *vainilla y avellanas*, crujientes y cremosos, de sabor simple y delicado, está empaquetado en la clásica paquete Romagna disponible en muchos formatos.

Tamaño: 45 mm x 22,5 mm x 6 mm. (h) (± 1 mm)

Peso: 2,70 g (± 0,25 g).

Delicieuses gaufrettes fourrées à la creme vanille et noisette, parfumé et crémeux, avec un goût simple et délicat, emballé dans l'emballage classique Romagna disponible dans de nombreux formats.

Dimensions de la gaufrette: 45 mm x 22,5 mm x 6 mm (h) (± 1 mm)

Poids: 2,70 g (± 0,25 g).

INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES: / INGRÉDIENTS:

Olio di cocco - Farina di **GRANO** - Zucchero - Destrosio - **LATTE** scremato in polvere - Farina integrale di **SOIA** - Fecola di patate - **NOCCIOLE** tostate 1% - Cacao in polvere - Tuorlo d'**UOVO** in polvere - Emulsionante: lecitina di **SOIA** - Agenti lievitanti: carbonati di sodio, difosfati - Infuso di bacche di vaniglia Bourbon - Aromi - Amido di **FRUMENTO** - Sale. **Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI.**

Coconut oil - **WHEAT** flour - Sugar - Dextrose - Skimmed **MILK** powder - **SOY** whole flour - Potato starch - Roasted **HAZELNUTS** 1% - Cocoa powder - **EGG** yolk powder - Emulsifier: **SOY** lecithin - Raising agents: sodium carbonates, diphosphates - Infusion of Bourbon vanilla beans - Flavourings - **WHEAT** starch - Salt.

May contain traces of OTHER NUTS and PEANUTS.

Aceite de coco - Harina de **TRIGO** - Azúcar - Dextrosa - **LECHE** desnatada en polvo - Harina integral de **SOJA** - Fécula de patata - **AVELLANAS** tostadas 1% - Cacao en polvo - Yema de **HUEVO** en polvo - Emulsionante: lecitina de **SOJA** - Levaduras: carbonatos de sodio, difosfatos - Infusion de bayas de vainilla Bourbon - Aromas - Almidón de **TRIGO** - Sal. **Puede contener trazas de OTROS FRUTOS SECOS y CACAHUETES.**

Huile de coco - Farine de **BLÉ** - Sucre - Dextrose - **LAIT** écrémé en poudre - Farine intégrale de **SOJA** - Fécule de pomme de terre - **NOISETTES** grillées 1% - Cacao en poudre - Jaune d'**OEUF** en poudre - Emulsifiant: lécithine de **SOJA** - Poudres à lever: carbonate de sodium, diphosphates - Infusion de baies de vanille Bourbon - Aromes - Amidon de **BLÉ** - Sel. **Peut contenir des traces d'autres FRUITS À COQUE ET ARACHIDES.**

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA / FICHE TECHNIQUE

I WAFERINI

Articolo: / Item: / Artículo: / Article: **WAFERINI ROMAGNA**

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 / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE, valeurs moyennes pour 100 g de produit

Energia / Energy / Valor energético / Énergie	2442 kJ / 586 kcal
Grassi / Fats / Grasas / Graisses	40 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados / Dont acides gras saturés	33 g
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Glucides	48 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / Dont sucs	33 g
Fibre / Fibre / Fibra alimentaria / Fibres alimentaires	1,2 g
Proteine / Proteins / Proteinàs / Protéines	7,0 g
Sale / Salt / Salz / Sel	0,15 g

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

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**

Le produit conserve ses caractéristiques optimales dans les endroits secs avec des températures comprises entre **18 et 20°C**. Étant généralement la production hivernale (octobre - mars), la durée de vie est fixée au **mois de juin suivant la date de production**. TMC moyen: **6 mois**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES		m	M	c	n	U.M.
Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load / Carga Bacterica Total / charge bactérienne totale		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 / Absent sur 1 g de produit			0	5	UFC/g.
Salmonella	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25 g of the product / Ausente en 25 g de producto / Absent sur 25 g de produit			0	10	UFC/ 25 g.
Staphylococcus aureus		10	100	2	5	UFC/g.
Legenda: / Key: / Interpretación: / légende: m: Limite inferiore / Lower limit / Limite inferior/Limite inférieure n: numero unità campionanti / number of units sampled / número unidades muestra / nombre d'unités échantillonnées M: Limite superiore / Upper limit / Limite superior / limite supérieure c: numero max di unità con valori m≥M.						
Reg (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005 e OM 07/12/93						

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA / FICHE TECHNIQUE

I WAFERINI

Articolo: / Item: / Artículo: / Article:

WAFERINI ROMAGNA

PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS / PARAMETRES CHIMIQUES	Limiti / Limits / Límites / Limites	U.M.
Umidità / Humidity / Humedad / Humidité	< 3	%

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING: / MODALIDAD DE ENVASADO: / MÉTHODES D'EMBALLAGE:

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.

Les matériaux d'emballage utilisés sont conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen du 27/10/2004 et de ses mises à jour ultérieures concernant la réglementation en matière d'hygiène des emballages destinés à entrer en contact avec des substances alimentaires.

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
1.05.18	Waferini Romagna 80g Vaniglia e Nocciola	34 ca	80g - 2,82 oz	11,5 x 11,5 x 4	10
1.05.08	Waferini Romagna 190g Vaniglia e Nocciola	80 ca	190 g - 6,70 oz	15,2 x 15,2 x 4	6
1.05.01	Waferini Romagna 380g Vaniglia e Nocciola	160 ca	380 g - 13,40 oz	15,2 x 15,2 x 6,3	4
1.05.02	Waferini Romagna 550g Vaniglia e Nocciola	235 ca	550 g - 19,40 oz	19 x 19 x 6,3	3
1.05.03	Waferini Romagna 830g Vaniglia e Nocciola	350 ca	830 g - 29,27 oz	22,5 x 22,5 x 6,5	3
1.05.04	Waferini Romagna 1250g Vaniglia e Nocciola	530 ca	1250 g - 44,09 oz	22,5 x 22,5 x 8,5	2

CONTROLLO PRODUTTIVO: / MANUFACTURING CONTROLS: / CONTROL PRODUCTIVO: / CONTRÔLE DE PRODUCTION:

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.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA / FICHE TECHNIQUE
I WAFERINI
Articolo: / Item: / Artículo: / Article: WAFERINI ROMAGNA

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

L'ensemble du processus de production est contrôlé conformément aux dispositions du règlement (CE) n ° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Système de gestion de la qualité UNI EN ISO 9001: 2015 certifié par CSQA N. 6000

Redazione / Prepared / Redacción / Rédaction	Verifica / Verified / Comprobación / Vérification	Approvazione / Approved / Aprobación / Approbation
		