

Data emissione / Issue date: / Fecha de
emisión: / Date d'émission: 10/03/2020Rev. 09 Emessa da: / Issued by: / Emitido por: Assicurazione Qualità / Quality Assurance
/ Délivré par: / Aseguramiento de la calidad / Assurance qualité**I VIENNESI****Articolo: / Item: / Artículo: / Article:****VIENNESI CLASSICO****CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO: /
CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT:**

Wafer cremino con ripieno di crema vaniglia ricoperto con cioccolato fondente.

Dimensione del Wafer: 45 mm x 45 mm. x 15 mm (h) (+/- 1 mm) Peso: 22,0 g (+/- 0,25 g)

Wafer filled with vanilla cream and covered with dark chocolate.

Wafer dimension: 45 mm x 45 mm x 15 mm (+/- 1 mm). Weight: 22,0 g (+/- 0,25 g).

Barquillos rellenos de crema de vainilla recubiertos de chocolate negro.

Tamaño de barquillos: 45 mm x 45 mm x 15 mm (+/- 1 mm). Peso: 22,0 g (+/- 0,25 g).

Gaufrettes fourrées à la crème de vanille et recouvertes de chocolat noir.

Taille de la gaufrettes: 45 mm x 45 mm. x 15 mm (h) (+/- 1 mm) Poids: 22,0 g (+/- 0,25 g)

INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES: / INGRÉDIENTS:

Olio di cocco – Cioccolato fondente extra, Cacao 60% min. (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia) 24% – Zucchero – Destrosio – Farina di GRANO – LATTE scremato in polvere – Farina integrale di SOIA – Fecola di patate – Tuorlo d'UOVO in polvere – Emulsionanti: lecitina di SOIA – Agenti lievitanti: carbonati di sodio, difosfati – Infuso di bacche di vaniglia Bourbon – Aroma – Sale. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDI.

Coconut oil – Extra dark chocolate, Cocoa 60% min. (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla extract) 24% – Sugar – Dextrose – WHEAT flour – Skimmed MILK powder – SOY whole flour – Potato starch – EGG yolk powder – Emulsifier: SOY lecithin – Raising agents: sodium carbonates, diphosphates – Infusion of Bourbon vanilla beans – Flavouring – Salt. It may contain traces of NUTS and PEANUTS.

Aceite de coco – Chocolate extra negro, min. 60% de cacao (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de SOJA, extracto de vainilla) 24% – Azúcar – Dextrosa – Harina de TRIGO – LECHE desnatada en polvo – Harina integral de SOJA – Fécula de patata – Yema de HUEVO en polvo – Emulsionante: lecitina de SOJA – Levaduras: carbonatos de sodio, difosfatos – Infusión de bayas de vainilla Bourbon – Aroma – Sal. Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA y CACAHUETES.

Huile de coco - Chocolat noir extra, Cacao 60% min. (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, extrait de vanille) 24% - Sucre - Dextrose - Farine de BLÉ - LAIT écrémé en poudre - Farine intégrale de SOJA - Féculé de pomme de terre - Jaune d'OEUF en poudre - Emulsifiant: lécithine de SOJA - Poudres à lever: carbonate de sodium, diphosphates - Infusion de baies de vanille Bourbon - Aromes - Sel. Peut contenir des traces de FRUITS À COQUE et ARACHIDES.

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	2427 kJ / 583 kcal
Grassi / Fats / Grasas / Graisses	42 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	44 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azucares / Dont sucs	30 g
Fibre / Fibre / Fibra alimentaria / Fibres alimentaires	0,7 g
Proteine / Proteins / Proteinàs / Protéines	7,0 g
Sale / Salt / Salz / Sel	0,12 g

I VIENNESI

Articolo: / Item: / Artículo: / Article:

VIENNESI CLASSICO

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**. TMC medio: **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: m: Limite inferiore / Lower limit / Límite inferior/Límite inférieure n: numero unità campionanti / number of units sampled / número unidades muestra / nombre d'unités échantillonnées M: Limite superiore / Upper limit / Límite 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						
PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS / PARAMETRES CHIMIQUES				Limiti / Limits / Límites / Límites		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 meet and fulfil the provisions of Reg. EC no. 1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, concerning the hygiene of packaging destined to come into contact with food.

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.

Data emissione / Issue date: / Fecha de emisión: / Date d'émission: 10/03/2020

Rev. 09 Emessa da: / Issued by: / Emitido por: Assicurazione Qualità / Quality Assurance / Aseguramiento de la calidad / Assurance qualité / Délivré par:

I VIENNESI

Articolo: / Item: / Artículo: / Article:

VIENNESI CLASSICO

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
14117	VIENNESI CLASSICO DE LUXE 9	9	180 g - oz 6,35	21 x 21 x 4	4
14118	VIENNESI CLASSICO DE LUXE 16	16	320 g - oz 11,29	27 x 27 x 4	4
14114	VIENNESI CLASSICO E FONDENTE DE LUXE 9	9	180 g - oz 6,35	21 x 21 x 4	4
14113	VIENNESI CLASSICO E FONDENTE DE LUXE 16	16	320 g - oz 11,29	27 x 27 x 4	4
1.45.0120	VIENNESI CLASSICO PICCOLI PIACERI "PROGETTO IRST"	15	300 g - oz 10,58	34 x 20 x 4	4
10443	VIENNESI ARMONIA 8	8	160 g - oz 5,64	29,5 x 16,5 x 3,3	8
10456	VIENNESI ARMONIA 12	12	240 g - oz 8,47	29,5 x 23 x 3,3	6
10457	VIENNESI ARMONIA 15	15	300 g - oz 10,58	35,8 x 22,5 x 3,3	4
10458	VIENNESI ARMONIA 20	20	400 g - oz 14,11	36 x 28,7 x 3,3	4
10459	VIENNESI ARMONIA 30	30	600 g - oz 21,16	35,8 x 22,5 x 5,6	2
10447	VIENNESI ARMONIA FAMIGLIA 60	60	1200 g - oz 42,33	24 x 19 x 5	3
10429	VIENNESI FAENZA	45	900 g - oz 31,75	35,5 x 28 x 18	1
1.45.0143	VIENNESI CLASSICO DOLCI PENSIERI PICCOLI PIACERI	10	200 g - oz 7,05	10 x 6 x 20	10
10402	VIENNESI CLASSICO BANCO BAR 60 espositore	60	1200 g - oz 42,33	15 x 25,5 x 7,5	3
14541	VIENNESI CLASSICO 280 ricarica	280	5600 g - oz 197,53	34 x 20 x 20	1
14507	VIENNESI CLASSICO BANCO TRIS espositore	20 box x 3 pz	60 g x 20 - oz 2,12 x 20	14 x 5 x 2	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.

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