

## I VIENNESI

### Articolo: / Item: / Artículo: **VIENNESI FONDENTE**

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

Wafer cremino con ripieno di crema al cacao e 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 cocoa 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 cacao y recubiertos de chocolate negro.

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

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

Ingredienti: Olio di cocco – Cioccolato fondente extra, cacao 60% min (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia) 24% – Destrosio – Farina di GRANO – Zucchero – Maltodestrine – LATTE scremato in polvere – Cacao in polvere 6% – Fecola di patate – Farina integrale di SOIA – Tuorlo d'UOVO in polvere – Emulsionante: lecitina di SOIA – Agenti lievitanti: carbonati di sodio, difosfati – Aromi – 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% – Dextrose – WHEAT flour – Sugar – Maltodextrin – Skimmed MILK powder – Cocoa powder 6% – Potato starch – SOY whole flour – EGG yolk powder – Emulsifier: SOY lecithin – Raising agents: sodium carbonates, diphosphates – Flavourings – 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% - Dextrosa - Harina de TRIGO - Azúcar - Maltodextrina - LECHE desnatada en polvo - Cacao en polvo 6% - Fécula de patata - Harina integral de SOJA - Yema de HUEVO en polvo - Emulsionante: lecitina de SOJA - Levaduras: carbonatos de sodio, difosfatos – Aromas – Sal.  
Puede contener trazas de CACAHUETES y FRUTOS DE CÁSCARA.

#### **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>2337 kJ / 562 kcal</b> |
| Grassi / Fats / Grasas   | <b>39 g</b>               |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates /<br>de las cuales ácidos grasos saturados | <b>30 g</b>               |
| Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono   | <b>45 g</b>               |
| di cui zuccheri / of which sugars /<br>de los cuales azúcares                              | <b>25 g</b>               |
| Fibre / Fibre / Fibra alimentaria  | <b>1,9 g</b>              |
| Proteine / Proteins / Proteinàs  | <b>6,7 g</b>              |
| Sale / Salt / Salz   | <b>0,09 g</b>             |

## I VIENNESI

### Articolo: / Item: / Artículo: **VIENNESI FONDENTE**

#### 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**

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**

| 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 spp.   | 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.    |
| <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.

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.

## I VIENNESI

### Articolo: / Item: / Artículo: **VIENNESI FONDENTE**

| 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 |
|-------------|--|-------------------------|-------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 14119       | VIENNESI FONDENTE DE LUXE 9                      | 9                       | 180 g – oz 6,35                     | 21 x 21 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                         |
| 1.45.0141   | VIENNESI FONDENTE DOLCI PENSIERI PICCOLI PIACERI | 10                      | 200 g – oz 7,05                     | 10 x 6 x 20           | 10                        |
| 14109       | VIENNESI FONDENTE BANCO BAR 60 espositore        | 60                      | 1200 g – oz 42,33                   | 15 x 25,5 x 7,5       | 2                         |
| 1450100     | VIENNESI FONDENTE 280                            | 280                     | 5600 g – oz 197,53                  | 34 x 20 x 20          | 1                         |

#### 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