



Codice Articolo	Descrizione	Peso netto
1003416	Cuor Pand Class G 1000 Inc Rustico Brs	1,000 Kg

Codice EAN 8003781374164

800,0 | 295,0 | 345,0

Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto
lunghezza millimetri	larghezza millimetri	altezza millimetri	diametro millimetri
		130,0	260,0



Misure imballo  
 800,0 x 295,0 x 345,0 h

Tipologia imballo	PZ X imballo	Peso netto al pz	Peso lordo al pz	Peso lordo cartone kilogrammi
Cartone Americano	6	1,000	1,200	0,000
Cartoni Per strato	N° Strati	Cartoni per palletts	Pz Palletts	Dimensioni palletts
4	3	12	0	80x120
Altezza Palletts	Sovrapposto	Peso lordo palletts in kilogrammi	m3 palletts	
1185	<input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO	0,000	0,977	

**Ingredienti**  
 PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE.  
 Ingredienti: farina di **frumento**, **uova\*** fresche, zucchero, **burro**, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua), **latte**, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; aromi, sale, burro di cacao. Ingredienti busta zucchero a velo: zucchero, amido di **frumento**, aromi. Può contenere **frutta a guscio** e **soia**.  
 \* uova da allevamento a terra

**Ingredienti inglese**  
 NATURALLY LEAVENED OVEN BAKED PRODUCT.  
 Ingredients: **wheat flour**, **eggs\***, sugar, **butter**, natural yeast (**wheat flour**, water), **milk**, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; flavourings, salt, cocoa butter.  
 Ingredients of powdered sugar bag: sugar, **wheat starch**, flavourings. May contain **nuts** and **soy**.  
 \* barn eggs

**Ingredienti Francese**  
 PRODUIT DE FOUR À LÉVAGE NATUREL.  
 Ingrédients: farine de **blé**, **oeufs\*** frais, sucre, **beurre**, levain naturel (farine de **blé**, eau), **lait**, émulsifiants: mono et diglicérides des acides gras; arômes, sel, beurre de cacao.  
 Ingrédients du sachet de sucre en poudre: sucre, amidon de **blé**, arômes. Peut contenir des **fruits à coque** et de **soja**.  
 \* oeufs d'élevage au sol

**Ingredienti Tedesco**  
 HEFEGEBÄCK.  
 Zutaten: **Weizenmehl**, frische **Eier\***, Zucker, **Butter**, Hefe (**Weizenmehl**, Wasser), **Milch**, Emulgatoren: Mono und Diglyzeride der Speisefettsäuren; Aromastoffe, Kakaobutter, Salz. Zutaten der Staubzucker Beutel: Zucker, **Weizenstärke**, Aromastoffe. Kann **Nüssen** und **Soja** enthalten.  
 \* Eier aus Bodenhaltung

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**  
 Nutrition Declaration  
 Déclaration Nutritionnelle  
 Nährwertdeklaration

Valori Medi - Average Values  
 Valeurs Moyennes - Durchschnittswert  
 (100g)

Energia - Energy - Énergie - Energie	1654 KJ / 395 Kcal
Grassi - Fats - Graisses - Fett	19 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fatty acids - dont acides gras saturés - davon gesättigte fettsäuren	12 g
Carboidrati - Carbohydrates - Glucides - Kohlenhydrate	48 g
di cui zuccheri - of which sugar - dont sucres - davon zucker	23 g
di cui poliooli - of which polyols - dont polyols - davon polyole	g
di cui amidi - of which sugar - dont sucres - davon zucker	9 g
Fibre - fiber - fibres alimentaires - ballaststoffe	0.9 g
Proteine - Proteins - Protéines - EiweiB	7.5 g
Sale - Salt - Sel - Salz	0.64 g

**Nutrition Facts**

servings per container

**Serving Size 1/ of cake**

Amount Per Serving

**Calorie:**

	% Daily Value*			
<b>Total Fat</b>	g	%		
Saturated Fat	g	%		
Trans Fat	g			
<b>Cholesterol</b>	mg	%		
<b>Sodium</b>	mg	%		
<b>Total Carbohydrate</b>	g	%		
Dietary Fiber	g	%		
Total Sugars	g			
Includes	g Added Sugars	%		
<b>Protein</b>	g	%		
Vitamin D	mcg	% - Calcium	mg	%
Iron	mg	% - Potas.	mg	%

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

**PARAMETRI DEL PRODOTTO**  
 CHIMICO - FISICI

Umidità 23 +/- 2 %  
 pH 5,7 +/- 0,3

Attività dell'acqua  
 aW max 0,88

**MICROBIOLOGICI**

Carica batterica totale < 3.000 ufc/g  
 Salmonella assente/25g  
 Stafilococco aureo assente/1g  
 Lieviti e muffe < 200 ufc/g  
 Enterobatteri < 10 ufc/g

ALTEZZA PRODOTTO 10,0 +/- 2 cm

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO

Termine minimo di conservazione 240 giorni

Revisione n° 09 del 26/04/2021