



**IDB S.r.l**  
 Industria Dolciaria Borsari  
 Via Ca' Mignola Nuova 1577/A - 45021 Badia Polesine ( RO )  
 tel 0425 596211 fax amm.ne 0425 52283 fax vendite 0425 588561  
 www.idbgroup.it  
 p.iva 02681730541 - Reg Imp. Rovigo

Codice Articolo	Descrizione	Peso netto
1030477	Ottavo Cielo Class G 42 X 6 Multipack Et Giovanni Cova&c.	0,252 Kg

Codice EAN 8001043304775

400,0 | 295,0 | 285,0



Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto
lunghezza	larghezza	altezza	diametro
millimetri	millimetri	millimetri	millimetri

**Misure imballo**

400,0 x 295,0 x 285,0 h

**Peso lordo cartone**

Tipologia imballo	PZ X imballo	Peso netto al pz	Peso lordo al pz	kilogrammi
Cartone americano	8	0,252	0,300	2,400

Cartoni	Cartoni per palletts	Pz Palletts	Dimensioni palletts	Altezza Palletts	Sovrapposto	Peso lordo palletts in kilogrammi	m3 palletts
Per strato	N° Strati						
8	7	56	448	80x120	2145	134,400	1,883

**Ingredienti**

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE, CON GLASSA. Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **burro** 16%, **uova** fresche, acqua, glassa 8% (zucchero, albume d'**uovo**, farina e amido di riso, farina e pasta di **nocciole**, farina di **mandorle**, olio di semi di girasole, aroma), granella di zucchero, lievito naturale 3% (**frumento**), **latte**, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi, burro di cacao, sale. Può contenere **altra frutta a guscio e soia**.

**Ingredienti inglese**

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED PRODUCT WITH ICING. Ingredients: **wheat** flour, sugar, **butter** 16%, **eggs**, water, icing 8% (sugar, **egg** white, rice flour and starch, **hazelnut** flour and **hazelnut** paste, **almonds** flour, sunflower oil, flavourings), sugar grains, natural yeast 3% (**wheat**), **milk**, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, flavourings, cocoa butter, salt. May contain **other nuts and soy**.

**Ingredienti Francese**

PRODUIT DE CONFISERIE AU FOUR À LEVAGE NATUREL AVEC GLAÇAGE. Ingrédients: farine de **blé**, sucre, **beurre** 16%, **oeufs** frais, eau, glaçage 8% (sucre, blanc d'**oeufs**, farine et amidon de riz, farine et pâte de **noisettes**, farine d'**amandes**, huile de tournesol, arômes), sucre en grains, levain naturel 3% (**blé**), **lait**, émulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras, arômes, beurre de cacao, sel. Peut contenir de **autres fruits à coque et soja**.

**Ingredienti Tedesco**

HEFEGEBÄCK MIT GLASUR Zutaten: **Weizenmehl**, Zucker, **Butter** 16%, frische **Eier**, Wasser, Glasur 8% ( Zucker, **Eiweiß**, Reismehl und Reisstärke, **Haselnüssen** Masse und -Mehl, **Mandelmehl**, Sonnenblumenöl, Aromastoffe), Zuckerstreusel, Hefe 3% (**Weizen**), **Milch**, Emulgatoren: Mono- und Diglyzeride der Speisefettsäuren, Aromastoffe, Kakaobutter, Salz. Kann **anderen Nüssen und Soja** enthalten.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**  
 Nutrition Declaration  
 Déclaration Nutritionnelle  
 Nährwertdeklaration

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

Energia - Energy - Énergie - Energie	1712 KJ / 408 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	51 g
di cui zuccheri - of which sugar - dont sucres - davon zucker	21 g
di cui polioli - of which polyols - dont polyols - davon polyole	g
di cui amidi - of which sugar - dont sucres - davon zucker	g
Fibre - fiber - fibres alimentaires - ballaststoffe	0,9 g
Proteine - Proteins - Protéines - Eiweiß	7,9 g
Sale - Salt - Sel - Salz	0,57 g

**Nutrition Facts**

servings per container

Serving Size 1/ of cake

Amount Per Serving

**Calories**

	% 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 18 +/- 2 %  
 pH 6 +/- 0,2

**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

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO

Termine minimo di conservazione 240 giorni

Revisione n° 01

del 25/09/2019