



DESCRIZIONE / Description

Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del pandoro.

Naturally leavened product, with the typical shape of pandoro.

INGREDIENTI / Ingredients

Farina di GRANO tenero, UOVA fresche, Zucchero, Burro (16,5%) (LATTE), Lievito naturale (GRANO), Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Burro di cacao, LATTE scremato in polvere, Sale, Aromi naturali.

WHEAT flour, Fresh EGGS, Sugar, Butter (16,5%) (MILK), Natural sourdough yeast (WHEAT), Emulsifier: mono- and fatty acid diglycerides of vegetable origin, Cocoa butter, Skimmed MILK powder, Salt, Natural Flavors.

ALLERGENI / Allergens

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK. MAY CONTAIN: SOYBEANS, TREENUTS.

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 8 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 8 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

Il prodotto è chiuso in una busta termosaldada di film coestruso neutro a barriera. La nuova grafica dell'astuccio, in cartoncino teso, racconta, attraverso cartoline della tradizione natalizia, le immagini gioiose del secolo scorso. *The product is heat-sealed with barrier coextruded transparent film. The new print of cardboard box tells, with postcards of Christmas tradition, about joyful images of last century.*

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 9,5x10x12 cm

36 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE

40x30x36 cm
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION

8 CT/FASCIA
CASES/LAYER

48 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC
799729011618
CASE - EAN128
(01)10799729011615

Nutrition Facts

1 Servings per container
Serving size 1 SLICE (80g)

Amount Per Serving

Calories 320

% Daily Value*

Total Fat 16g 21%

Saturated Fat 10g 50%

Trans Fat 0g

Cholesterol 90mg 30%

Sodium 210mg 9%

Total Carbohydrate 39g 14%

Dietary Fibers 1g 4%

Total Sugars 16g

Includes 14g Added Sugars 28%

Protein 5g

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 16mg 2%

Iron 1mg 6%

Potassium 67mg 2%

* 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.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g		%**
	80g	1750kj/418kcal	
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1400kj/334kcal	1750kj/418kcal	17%
GRASSI / FAT	21g	16g	21%
di cui Saturi/ of which Saturates	12g	9,2g	50%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	48g	38,4g	14%
di cui Zuccheri/Sugars	20g	16g	16%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	1,1g	0,88g	
PROTEINE/ PROTEIN	8,7g	7g	10%
SALE/ SALT	0,65g	0,52g	8%

*peso di una porzione/ service size

** delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)/

**% reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 1		
Serving size: 1 Slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1400kj	1750kj
Protein	7g	8,7g
Fat, total	16g	21g
- saturated	9,2g	12g
Carbohydrate	38,4g	48g
sugars	16g	20g
Sodium	210mg	263mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical – physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 23.0 – 26.0
Water activity (Aw): 0.80 – 0.85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

Escherichia coli / *Escherichia coli* < 10 UFC/g
Salmonella spp / *Salmonella spp* Assenti / Not present in 25 g
Staphylococcus aureus / *Staphylococcus aureus* < 10 UFC/g
Lieviti e muffe a 25°C / *Yeast and mold at 25°C* <1000 UFC/g
Bacillus cereus / *Bacillus cereus* <100 UFC/g



DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD BRC FOOD DAL 2007.
COMPANY CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD SINCE 2007.

Rev. 10 del 13/05/2020

Data / Date: 13/05/2020

Il responsabile / Person in charge: Dr. Laura Carlesso