



Scheda Tecnica / Technical Sheet **Date - April 17**
GRANDE MUFFIN VEGAN CIOCCOPERA
Peso / Weight: 400g / 14,10 oz.

Code 51940
EAN 8005975519405
 Code pezzo / piece **5465**
 EAN pezzo / piece
 8005975054654

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, lievito naturale (FRUMENTO), cubetti di pera candita 12%, (cubetti pera 52%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), zucchero di canna, latte di cocco (estratto di cocco (55%), acqua), grassi vegetali: olio di cocco, gocce di cioccolato fondente 9%, (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia. Cacao 48% minimo), sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, farina integrale, proteine di SOIA (Proteine di SOIA isolate, Lecitina di SOIA), fibra di AVENA, pasta di MANDORLE (Zucchero, MANDORLE 28%, acqua, aromi naturali.), sale, aromi naturali,
ADDITIVI ALLERGENICI - CONTIENE: farina di frumento (glutine), lievito naturale (glutine), fibra d'avena (glutine), mandorle, soia, farina integrale (glutine), **Può contenere tracce di NOCCIOLE e PISTACCHI.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: WHEAT flour, natural yeast (WHEAT), diced candied pear 12%, (diced pear 52%, glucose-fructose syrup, sugar, acidifier: citric acid), brown sugar, coconut milk (coconut extract (55%), water), vegetable fats: coconut oil, plain chocolate drops 9%, (sugar, cocoa paste, cocoa BUTTER, emulsifier: SOYA lecithin, natural vanilla flavour. Cocoa 48% minimum), glucose syrup, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, wholemeal flour, SOY protein (SOY protein isolated, SOY lecithin), OAT fiber, ALMOND paste (Sugar, Almonds 28%, water, natural flavors.), salt, natural flavourings,
ALLERGENIC ADDITIVES - CONTAINS: wheat flour (gluten), natural yeast (gluten), oat fiber (gluten), almonds, soja, whole wheat flour (gluten), **May contain traces of HAZELNUTS and PISTACHIOS.**

IT- Dichiarazione OGM

Dichiariamo che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando fedelmente quanto richiesto dai Regolamenti CEE. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

EN- OGM Statement:

We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMOs, faithfully as required by EEC regulations. This product does not require GMO labelling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.

IT- Conservabilità e Condizioni

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche **per 7 mesi** nella sua confezione originale. Da conservare in luogo fresco e asciutto. Evitare esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

EN- Shelf life and Conditions

The product maintains its characteristics **for 7 months** in its original packaging. Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

IT

Confezione singolo prodotto: Sacchetto in polipropilene chiuso con fascetta

Imballaggio: scatola in cartone ondulato da 8 pezzi

Misure in cm: 39,5 x 39,8 x 36,0 LxPxH

Palletizzazione / Tot.cartoni per pallet : 30

Pallet size in cm: 120,0 x 80 x 195,5 LxPxH - **Pallet Volume:** 1,88 CBM

Misure Pezzo/Unit size - Lunghezza / Length in cm: 18 Larghezza / Width in cm: 18 Diametro / Diameter in cm: 0 Altezza / Height in cm: 18

EN

Packaging unit: Polypropylene bag closed with clamp

Packing: corrugated box of 8 pieces

Size cm: 39,5 x 39,8 x 36,0 LxPxH

Palletization / Total cartons per pallet : 30

Pallet size in cm: 120,0 x 80 x 195,5 LxPxH - **Pallet Volume:** 1,88 CBM

Caratteristiche Chimico-Fisiche
Chemical-Physical Characteristics

Umidità / **Moisture** 26% ±1%

Acqua libera / **Water activity** 0,84 ±0,02

Grado alcolico / **Alcohol:** 0,00%

Caratteristiche Microbiologiche Standard
Standard Microbiological Characteristics

C.B.T. / T.B.C. <1000 UFC/g

Lieviti / **Yeast** <100 UFC/g

Muffe / **Mould** <100 UGC/g

Patogeni / **Pathogenics:** nessuno / none

Serving Size (80g)

Kj 1235
Kcal 295
18%*
Fat
12,7g
24%
Of which Satures
10,9g
68%
Sugar
36,5g
51%
Salt
0,3g
7%

For 100g: Kj 1541
 Kcal 369
 *Reference intake of an average adult

Informazioni Nutrizionali / Nutrition Information / Déclaration Nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional	**80g	***RDA	100g	***RDA
Valori medi / Average Values / Valeurs Moyennes / Durchschnittliche Werte / Valores Medios /				
Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético /	Kj 1235 Kcal 295	15%	Kj 1541 Kcal 369	18%
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / di cui acidi grassi saturi/ of which Saturates/ dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ de las cuales saturadas/	12,7g	18%	15,8g	23%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	39,9g	15%	49,9g	19%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	2,2g	9%	2,8g	11%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	4,0g	8%	5,0g	10%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,3g	6%	0,4g	7%

**** Peso porzione / Serving Size / Portion / Portionsgröße / Tamaño por Ración / 80g**
Numero Porzioni / Servings per Container / Portions par Contenant / Portionen pro Packung / Raciones por Envase / 5
*** Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Reference intake of an average adult / Apport de référence pour un adulte moyen / Referenzzufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen / Ingesta de referencia de un adulto medio / 8.400Kj / 2.000 Kcal**

Il responsabile / **Person in charge:** MARCO FERRARESE