

CARATTERISTICHE/PROPERTIES

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con uvetta e scorze di arancia candite.
Naturally leavened oven baked product with raisins and candied orange peels.

PESO NETTO/NET WEIGHT

750g 26.45oz.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "0", uvetta 16%, margarina vegetale (oli: palma, girasole, cocco, colza, SOIA; acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico; aromi), zucchero, acqua, lievito naturale da pasta madre 4% (GRANO), scorze d'arancia candite 4% (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore d'acidità: acido citrico), sciroppo di zucchero invertito, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; farina di piselli, estratto di malto d'ORZO e mais, sale, aromi naturali di agrumi, aroma naturale di vaniglia.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEMI DI SESAMO.

WHEAT flour, raisins 16%, vegetable margarine (oils: palm, sunflower, coconut, rapeseed, SOY; water, salt, acidity regulator: citric acid; flavourings), sugar, water, sourdough 4% (WHEAT), candied orange peels 4% (orange peels, glucose-fructose syrup, sugar, acidity regulator: citric acid), inverted sugar syrup, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, sunflower lecithin; pea flour, extract of malted BARLEY and corn, salt, natural citrus flavourings, natural vanilla flavouring.

May contain TREE NUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS.

ALLERGENI/ALLERGENES

GLUTINE, SOIA. Può contenere FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, SEMI DI SESAMO.

GLUTEN, SOY. May contain TREE NUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g DI PRODOTTO/NUTRITION DECLARATION FOR 100g OF PRODUCT

Energia - Energy	1556 kJ / 372 kcal
Grassi - Fat	15 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	6 g
Carboidrati - Carbohydrate	53 g
di cui zuccheri - of which sugars	26 g
Fibre - Fibre	1,7 g
Proteine - Protein	5,4 g
Sale - Salt	0,42 g

CARATTERISTICHE/PROPERTIES

Carica microbica totale (UFC/g) - Total viable count (UFC/g)	<1000
Coliformi totali (UFC/g) - Total Coliforms (UFC/g)	<10
Enterobatteri - Enterobacteriaceae (UFC/g)	<10
Muffe (UFC/g) - Mould (UFC/g)	<10
Lieviti (UFC/g) - Yeast (UFC/g)	<10

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE/PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS

Aw <0,85
pH 5,1±0,2

CONSERVABILITÀ/CONSERVABILITY

Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto e di consumarlo entro i termini indicati sulla confezione.

Keep in a cool and dry place. Use before of date printed on the label.

SHELF-LIFE

Da consumarsi preferibilmente entro: 6 mesi dalla data di produzione.

Best before: 6 months from the date of production.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (REG. CE 1829/03 E 1830/03)/GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

OGM free - materie prime e semilavorati impiegati non contengono organismi geneticamente modificati.

In our process all raw materials employed, are GMO-free.

MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA)/MATERIALS AND OBJECTS IN CONTACT WITH FOOD

I materiali a contatto con gli alimenti impiegati sono in conformità ai Reg. CE 1935/04 e Reg. CE 2023/06.

Materials and articles intended for contact with foods: materials in contact with foods used in production are in according with Reg. CE 1935/04 and Reg. CE 2023/06.