

CARATTERISTICHE/PROPERTIES

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con uvetta e scorze d'arancia candite.
Presenta una forma rettangolare, regolare. La superficie è ricoperta da glassa e zucchero in granella.
Oven baked product with sourdough, raisins and candied orange peels. It has a rectangular, regular shape. The surface is covered with icing and granulated sugar.

**PESO NETTO/NET WEIGHT**

700g

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Farina di GRANO tenero tipo "0" - glassa (zucchero in granella, zucchero, albume d'UOVA, olio di cocco, farina di MANDORLE, amido di FRUMENTO, farina di riso, farina di ARACHIDI, fecola di patate, aromi, conservante: calcio propionato) - uva sultanina 12% - zucchero - margarina vegetale senza grassi idrogenati (olio di girasole alto oleico, olio di sal*, acqua, correttore di acidità: acido citrico) - UOVA - lievito naturale 6% - scorze d'arancia candite 3% (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico, conservante: ANIDRIDE SOLFOROSA residua) - emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - sciroppo di zucchero invertito - sale - farina di FRUMENTO maltato - aromi. *nome comune della pianta *Shorea robusta* originaria del subcontinente indiano.

Può contenere tracce di LATTE e SOIA.

WHEAT flour - icing (nib sugar, sugar, white EGG, coconut oil, ALMOND flour, WHEAT starch, rice flour, PEANUT flour, potato starch, flavourings, preservative: calcium propionate) - sultana 12% - sugar - vegetable margarine without hydrogenated fats (high oleic sunflower oil, sal oil, water, acidity regulator: citric acid) - EGGS - sourdough (WHEAT) 6% - candied orange peels 3% (orange peels, glucose-fructose syrup, sucrose, acidity regulator: citric acid, preservative: residual SULPHUR DIOXIDE (sulphites)) - emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids - invert sugar syrup - salt - malted WHEAT flour - flavourings. *common name of the Shorea robusta plant of the indian subcontinent.*

May contain traces of MILK and SOY.

ALLERGENI/ALLERGENES

GLUTINE, MANDORLE, ARACHIDI, UOVA, ANIDRIDE SOLFOROSA. Può contenere LATTE e SOIA.

GLUTEN, ALMOND, PEANUT, EGGS, SULPHUR DIOXIDE. May contain MILK and SOY.

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

Energia - Energy	1544 kJ / 368 kcal
Grassi - Fat	14 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates	5,6 g
Carboidrati - Carbohydrate	51 g
di cui zuccheri - of which sugars	27 g
Fibre - Fibre	4,3 g
Proteine - Protein	7,3 g
Sale - Salt	0,50 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 5,2±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.

Le informazioni riportate nel presente documento sono riservate e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uno in accordo.

Scheda distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta.

The information contained in this document is confidential and cannot be used without our authorization.

Document distributed in uncontrolled form the updates will be sent on request.

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