

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

### CONI CIALDE E GAUFRETTE

Articolo: / Item: / Artículo: **CALICE MEDIO**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: **1.11.33**



#### CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:

Coni in cialda stampati. / Moulded wafer cones. / Conos de oblea estampados.

Lunghezza: / Length: / Longitud: mm **108**      Diametro: / Diameter: / Diámetro: mm **54**      pz **240**

#### INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES:

Ingredienti: Farina di GRANO - Amido di FRUMENTO - Zucchero - Olio di cocco - Fibra vegetale - Emulsionante: Lecitina di SOIA E322 - Agente lievitante: carbonati di sodio E500ii - Estratto di paprika - Colorante: E150d - Sale - Aromi. PUÒ CONTENERE TRACCE DI LATTE E UOVA.

Ingredients: WHEAT flour - WHEAT Starch - Sugar - Coconut oil - Vegetable fibre - Emulsifier: SOY lecithin E322 - Raising agents: E500ii - Paprika extract - Colouring matters: E150d - Salt - Flavourings. MAY CONTAINS TRACES OF MILK AND EGGS.

Ingredientes: Harina de TRIGO - Almidón de TRIGO - Azúcar - Aceite de coco - Fibra vegetal - Emulsionante: lecitina de SOJA E322 - Gasificante: carbonatos de sodio E500ii - Elxtracto de pimentón - Colorantes: E150d - Sal - Aromas. PUEDE CONTENER TRAZAS DE LECHE Y HUEVOS.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, valori medi per 100 g di prodotto

#### NUTRITION DECLARATION, average values for 100 g of product

#### INFORMACION NUTRICIONAL, valores medios por 100 g de producto

Energia / Energy / Valor Energético	1577 kJ	372 kcal
Grassi / Fat / Grasas		2,5
di cui saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados		0,8
Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono		75
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares		4,0
Fibre / Fibre / Fibra alimentare		3,6
Proteine / Protein / Proteínas		11,0
Sale / Salt / Sal		0,21

#### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: / STORAGE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Si consiglia di conservare le cialde nel loro sacchetto di polietene estraendone solo piccole quantità e richiudendo il cartone dopo l'utilizzo. Termine minimo di conservazione: **18 mesi dalla data di produzione.**

Store the product in a fresh, dry place to protect its characteristics in an optimum manner. We recommend storing the wafers in their polyethylene bag. Extract small quantities and close the box after use. Date of minimum durability: **18 months from the date of production.**

El producto conserva sus características óptimas en un lugar fresco y seco. Se aconseja conservar los barquillos en su bolsa de polietileno extrayendo solo pequeñas cantidades y volviendo a cerrar el cartón después de su uso. Plazo mínimo de conservación: **18 meses a partir de la fecha de producción**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	c	n	U.M.

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

### CONI CIALDE E GAUFRETTE

Articolo / Item / Artículo:

## CALICE MEDIO

Cod articolo / Item code / Cód. artículo:

## 1.11.33



Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load / Carga Bacterica Total	10.000	100.000	2	5	UFC/g.
Enterobacteriacee	10	100	2	5	UFC/g.
Listeria monocytogenes	Assente su 1 g di prodotto / Absent on 1 g of the product / Ausente en 1 g de producto		0	5	UFC/g.
Salmonella	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25 g of the product / Ausente en 25 g de producto		0	10	UFC/ 25 g.
Staphylococcus aureus	10	100	2	5	UFC/g.
<b>Legenda: / Key: / Interpretación: m:</b> Limite inferiore / Lower limit / Límite inferior <b>n:</b> numero unità campionanti / number of units sampled / número unidades muestra <b>M:</b> Limite superiore / Upper limit / Límite superior <b>c:</b> numero di unità con valori $m < c < M$					
Reg (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005 e OM 07/12/93					
<b>PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS</b>			<b>Limiti / Limits / Límites</b>		<b>U.M.</b>
Umidità / Humidity/ Humedad			< 3		%

### MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING: / MODALIDAD DE ENVASADO:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

All packaging materials employed meet and fulfil the provisions of Reg. EC no. 1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, disciplining the hygiene of packaging destined to come into contact with food substances.

Los materiales de embalaje utilizados son adecuados y conformes a lo previsto según el Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 y sucesivas actualizaciones, con referencia a las normas higiénicas de los embalajes destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias.

Confezione / Packaging / Confección	Cartone / Carton / Cartón	Palletizzazione / Pallets / Paletización		
Cartone / Carton / Cartón	=	cartoni per strato / cartons per layers / cartones por capa	strati per pedana / layers per platform / capas por palé	cartoni per Europallet / Europallet cartons / cartones por Europalé
<b>1300 g</b>	=	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>48</b>

## SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET / FICHA TÉCNICA

### CONI CIALDE E GAUFRETTE

Articolo: / Item: / Artículo: **CALICE MEDIO**Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: **1.11.33**

#### CONTROLLO PRODUTTIVO: / MANUFACTURING CONTROLS: / CONTROL PRODUCTIVO:

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti.

Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 CERTIFICATO CSQA N. 6000

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene.

Company with system of management for the quality UNI EN ISO 9001:2008 certificate CSQA N. 6000

Todo el proceso productivo se tiene bajo control conforme a lo prescrito por el Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 Abril 2004 acerca de la higiene de los alimentos.

Empresa con sistema de gestión de calidad UNI EN ISO 9001:2008 certificado por el CSQA N. 6000

Redazione / Prepared / Redacción	Verifica / Verified / Comprobación	Approvazione / Approved / Aprobación
		