



Scheda tecnica prodotto finito

PANFORTE CIOCCOLATO



INGREDIENTI/ INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS/ ZUTATEN:

PANFORTE CIOCCOLATO Prodotto da forno

Ingredienti: **Mandorle**, Scorze di arancia candita (Frutta, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Saccarosio, Acidificante: acido citrico), Zucchero, Farina di **grano** tenero "0", Cioccolato fondente 8% (Cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), Miele, **Nocciole**, Cacao, Miscela di spezie, Ostie (Fecola di patate), Aromi naturali.

Può contenere tracce di **soia, noci, latte, senape**.

CAKE WITH ALMONDS AND CHOCOLATE Bakery product

Ingredients: **Almonds**, Candied orange peels (Fruit, Glucose-fructose syrup, Sucrose, Acidulant: citric acid), Sugar, **Wheat** flour, Dark chocolate 8% (Cocoa, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier: sunflower lecithin, Vanilla natural flavouring), Honey, **Hazelnuts**, Cocoa, Mixed spices, Wafer (Potato starch), Natural Flavors. May contain traces of **Soybeans, Walnuts, Milk, Mustard**

GÂTEAU AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT Produit de pâtisserie cuit au four.

Ingrédients: **Amandes**, Écorces d'orange confites (Fruit, Glucose-fructose sirop, Saccharose, Acidifiant: acide citrique), Sucre, Farine de **blé**, Chocolat fondant 8% (Cacao, Sucre, Beurre de cacao, Emulsifiant: lécithine de tournesol, Arôme naturel de vanille), Miel, **Noisettes**, Cacao, Mélange d'épices, Hostie (Fecule de pomme de terre), Arômes naturels. Peut contenir traces de **Soya, Noix, Lait, Moutarde**.

KUCHEN MIT MANDELN UND SCHOKOLADE Backwaren

Zutaten: **Mandeln**, Kandierte Orangenschalen (Obst, Glukose-Fruktose-Sirup, Saccharose, Sauerungsmittel: Zitronensaure), Zucker, **Weizenmehl**, dunkle Schokolade 8% (Kakao, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblume-lecithin, natürliches Aroma: Vanille), Honig, **Haselnüsse**, Kakao, Gewürzgemischt, Oblaten (Kartoffelstärke), natürlichen Aromen. Kann Spuren von **Soya, Walnüsse, Milch, Senf** enthalten.



Allergeni in grassetto / Allergens in bold

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E MODALITÀ DI LAVORAZIONE

Il Panforte al cioccolato è il prodotto dolciario artigianale, ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di ottime materie prime tra cui farina, frutta candita, frutta secca, cioccolato, zuccheri, miele e spezie. Infine, viene incartato manualmente uno ad uno.

Prodotto e confezionato in Italia

Produced and packaged in Italy

Produit et conditionné en Italie

Hergestellt und Verpackt in Italien.

PESO NETTO- WEIGHT: 100g - 3.5 oz. 250g – 8.8 oz 450g – 15.8oz 4200g – 147.8oz.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Keep in a cool and dry place

Conserver au sec et au frais

Kühl und trocken lagern.

Da consumarsi preferibilmente entro il

Best before

A consommer de préférence avant

Mindestens haltbar bis

SHELF LIFE: 8 MESI - 8 MONTHS

TRASPORTO

CONSIGLI PER IL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

TEMPERATURA CONTROLLATA CHE NON SUPERI 18° / 20°C -UMIDITA' NON SUPERIORE AL 70%. KEEP AT A STABLE TEMPERATURE (18°-20° C) AND IN A COOL AND DRY PLACE (HUMIDITY NOT OVER 70%).

CONFEZIONAMENTO:

Prodotti usati per il confezionamento del prodotto / **Packaging materials:**

Incanto primario (a contatto con il prodotto) / **Primary packaging** (in contact with the product):

Fasce – Materiale/ **Wrapping material:**



Carta di pura cellulosa stampata esternamente / **Printed-externally cellulose paper.**

Poliestere MET 12μ+politene 50μ / polyester + polythene (LAMINEX / PETMET + PE)

Incasso secondario / Secondary packaging: Carta paraffinata satinata / **Smooth wax paper**

Imballo esterno / Exterior packaging: L'imballo esterno è costituito da cartone ondulato micro marrone / **Internal-wavy brown carton**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION / DÉCLARATION NUTRITIONNELLE / NÄHRWERTDEKLARATION

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionnelle / Nährwertdeklaration100g		
Componente	U.M.	In 100 g
Energia / Energy / Énergie / Energie	Kjoule	1912
	Kcal	457
Grassi / Fat / Lipides / Fett	g	24
di cui acidi grassi saturi / of which: saturates / dont acides gras saturé / davon gesättigte Fettsäuren	g	3,7
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate	g	52
di cui zuccheri / of which: sugars / dont sucre / davon Zucker	g	41
Fibre / Fibre / Fibres / Ballaststoffe		
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiss	g	9,1
Sale / Salt / Sel / Salz	g	0,7

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ MASSIMA	15%
------------------------	------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	DOLCE CON RETROGUSTO DI FRUTTA CANDITA, FRUTTA SECCA, CIOCCOLATO ED UN SENTORE LEGGERO DI SPEZIE
CONSISTENZA	PASTOSA, MODERATAMENTE RESISTENTE AL TAGLIO
FORMA	TONDA SUPERFICIE MOSSA E IRREGOLARE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CMT	<100.000 UFC/G
LIEVI TI	<1000 UFC/G
MUFFE	<1000 UFC/G



SPORE AEROBIE	NR
----------------------	-----------