

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, lievito naturale (farina di FRUMENTO, acqua), BURRO, zucchero, UOVA fresche da galline allevate a terra, sciroppo di glucosio, LATTE parzialmente scremato, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, tuorlo d'UOVO fresco da galline allevate a terra, burro di cacao, sale, LATTE scremato in polvere, aromi naturali, aroma naturale di vaniglia Bourbon Madagascar 0,05%, Busta zucchero a velo 30g: zucchero, amido di FRUMENTO, aromi.

Contiene: uova, latte, frumento (glutine).

Può contenere FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI), SOIA, SENAPE, LUPINI.

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: WHEAT flour, sourdough (WHEAT flour, water), BUTTER, sugar, barn EGGS, glucose syrup, semi-skimmed MILK, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, barn EGG yolk, cocoa butter, salt, skimmed MILK powder, natural flavours, natural Bourbon Madagascar vanilla flavour 0,05%, Icing sugar in sachet 30g: sugar, WHEAT starch, flavours.

Contains: eggs, milk, wheat (gluten).

May contain TREE NUTS (AMONDS, HAZELNUTS, PISTACHIOS), SOY, MUSTARD, LUPINS.

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.

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.

Conservabilità e Condizioni

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche **per 9 mesi** nella sua confezione originale. Da conservare in luogo fresco e asciutto. Evitare esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

TMC (gg/mm): 30/04

Shelf life and Conditions

The product maintains its characteristics **for 9 months** in its original packaging. Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

BB date (dd/mm): 30/04

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

Salmonella spp.: assente in 25 g/absent in 25 g

Enterobatteriacee: <10 CFU/g

Europa		Australia e New Zeland					
Informazioni Nutrizionali / Nutrition Information / Déclaration Nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional / <table><tr><td>Valori medi / Average Values / Valeurs Moyennes / Durchschnittliche Werte / Valores Medios /</td><td>100g</td></tr><tr><td>Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético /</td><td> </ </td></tr></table>				Valori medi / Average Values / Valeurs Moyennes / Durchschnittliche Werte / Valores Medios /	100g	Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético /	</
Valori medi / Average Values / Valeurs Moyennes / Durchschnittliche Werte / Valores Medios /	100g						
Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético /	</						