



<b>Denominazione del prodotto / Product Name</b>	<b>Ventagli decorati al cacao 200 g</b> <b>Ventagli decorated with cocoa 200 g</b>																												
<b>Codice prodotto / Product Code</b>	12V200K																												
<b>Codice Ean / Ean Code</b>	8002594001960																												
<b>Categoria merceologica / Product category</b>	Prodotto dolciario da forno / Baked confectionery product																												
<b>TMC / Shelf life</b>	270 giorni (gg/mm/aaaa) - 270 days (dd/mm/yyyy)																												
<b>Modalità di conservazione / Method of storage</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore Mantenere il prodotto tra i 10°C e 20°C Prodotto disponibile da ottobre fino ad Aprile Keep in a cool and dry place, away from heat sources Keep the product between 10°C and 20°C Product available from October until April																												
<b>Peso nominale / Net weight</b>	200 g (soggetto a calo di peso naturale) 200 g (Subject to natural weight loss)																												
<b>Peso lordo / Gross weight</b>	3120 g																												
<b>Ingredienti</b>	farina di <b>frumento</b> , margarina vegetale (olio di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), copertura al cacao 24% [zucchero, grassi vegetali (palmisti), cacao magro in polvere 15%, emulsionante (lecitina di <b>soia</b> ), aroma naturale di vaniglia], zucchero, malto di <b>frumento</b> in polvere, sale, <b>Ingredients</b> <b>Wheat</b> flour, vegetable margarine (palm oil, sunflower oil, water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid), cocoa coverage 24% [sugar, vegetable fats (palm kernel), lean cocoa powder 15%, emulsifier (lecithin of <b>soy</b> ) natural vanilla flavourings) sugar, <b>wheat</b> malt powder, salt, flavorings.																												
<b>Dichiarazione Allergeni / Allergenes declaration</b>	Contiene <b>glutine</b> e <b>soia</b> . Può contenere tracce di <b>frutta a guscio, senape e latte</b> . Contains <b>gluten</b> and <b>soya</b> . May contain traces of <b>nuts, mustard and milk</b> .																												
<b>Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics</b>	colore / color doratura media / medium golden brown gusto / taste velato aroma vaniglia e cacao / Veiled vanilla flavor and cocoa struttura / Structure media, friabile / media, crumbly odore / smell gradevole / pleasant sapore / flavor gradevole / pleasant																												
<b>Informazioni Nutrizionali / Nutritional information</b>	<b>Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g:</b> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 35%; text-align: center;">100 g</td> <td style="width: 35%; text-align: center;">16,7 g / 1 pz</td> </tr> <tr> <td>Energia / Energy</td> <td style="text-align: center;">2192 kJ - 526 kcal</td> <td style="text-align: center;">366 kJ - 88 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td style="text-align: center;">33 g</td> <td style="text-align: center;">5,5 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi / of which saturates</td> <td style="text-align: center;">17 g</td> <td style="text-align: center;">2,8 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td style="text-align: center;">51 g</td> <td style="text-align: center;">8,5 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri / of which sugar</td> <td style="text-align: center;">20 g</td> <td style="text-align: center;">3,3 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td style="text-align: center;">2,2 g</td> <td style="text-align: center;">0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td style="text-align: center;">5,1 g</td> <td style="text-align: center;">0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td style="text-align: center;">0,60 g</td> <td style="text-align: center;">0,10 g</td> </tr> </table>			100 g	16,7 g / 1 pz	Energia / Energy	2192 kJ - 526 kcal	366 kJ - 88 kcal	Grassi / Fat	33 g	5,5 g	di cui acidi grassi saturi / of which saturates	17 g	2,8 g	Carboidrati / Carbohydrate	51 g	8,5 g	di cui zuccheri / of which sugar	20 g	3,3 g	Fibre / Fibre	2,2 g	0,4 g	Proteine / Protein	5,1 g	0,9 g	Sale / Salt	0,60 g	0,10 g
	100 g	16,7 g / 1 pz																											
Energia / Energy	2192 kJ - 526 kcal	366 kJ - 88 kcal																											
Grassi / Fat	33 g	5,5 g																											
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	17 g	2,8 g																											
Carboidrati / Carbohydrate	51 g	8,5 g																											
di cui zuccheri / of which sugar	20 g	3,3 g																											
Fibre / Fibre	2,2 g	0,4 g																											
Proteine / Protein	5,1 g	0,9 g																											
Sale / Salt	0,60 g	0,10 g																											
<b>Analisi microbiologiche / Microbiological requirements</b>	CBT < 500 UFC/g stafilococchi coagulasi positivi / staphylococci < 10 UFC/g lieviti / yeast < 50 UFC/g muffe / mold < 50 UFC/g																												
<b>Conf. Primario Vaschetta / Primary packaging try</b>	PET1 trasparente 238x172x35 / PET1 trasparente 238x172x35																												
<b>Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack</b>	PP5 film polipropilene coestruso 35 my / PP5 coextruded film 35 my																												
<b>Confezionamento Secondario / Secondary packaging</b>	cartone espositore 505x275x225 / box display 505x275x225																												
<b>Confezionamento Terziario / Tertiary packaging</b>	EPAL 80 x 120 cm H = 240 cm																												
<b>Confezioni per cartone / Packaging per cardboard</b>	12																												
<b>Pallet</b>	60 cartoni (6 cartoni x 10 strati) / 60 boxes (6 boxes x 10 layers)																												