

**.162 - LINGO' CIOCCOLATO AL LATTE E SAC A' POCHE DI CREMA AL CARMELLO**



\* Immagine a scopo illustrativo / image for illustration purposes

CODE	EAN	PESO/ Weight	TARIC CODE	PRODUCT OF ITALY
.162	8056093852394	250g + 100g – 8.81 oz + 3.52 oz	1905 9070 00	PRODUCT OF ITALY
<b>DESTINAZIONE D'USO / Use</b>		<b>PRODOTTO DESTINATO AL CONSUMO ALIMENTARE</b> <b>PRODUCT FOR FOOD CONSUMPTION</b>		
<b>INGREDIENTI / Ingredients</b>		<p>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE. INGREDIENTI: INGREDIENTI: Farina di <b>FRUMENTO</b>, <b>BURRO (LATTE)</b>, cubetti di cioccolato al latte 12,8% (zucchero, <b>LATTE</b> intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b>; aroma naturale di vaniglia), zucchero, tuorlo d'<b>UOVO</b>, glassa [zucchero, albume d'<b>UOVO</b>, zucchero di canna, farina di riso, olio di semi di girasole, cacao in polvere, amido di mais], cioccolato al latte in polvere 8% (pasta di cacao, zucchero, <b>LATTE</b> intero in polvere, burro di cacao, <b>LATTE</b> scremato in polvere), <b>lievito</b> naturale (<b>FRUMENTO</b>), emulsionante: mono- e di- gliceridi degli acidi grassi, miele, <b>LATTE</b> scremato in polvere, sale, aromi naturali.</p> <p>CREMA AL CARMELLO. INGREDIENTI: zucchero, grassi vegetali (girasole, oliva), <b>LATTE</b> intero in polvere, <b>LATTE</b> scremato in polvere, cioccolato bianco al caramello 8% (burro di cacao, zucchero, <b>LATTE</b> intero in polvere, zucchero di <b>LATTE</b>, siero di <b>LATTE</b> in polvere, <b>LATTE</b> scremato in polvere, sciroppo di zucchero caramellato 2%, emulsionante: lecitina di girasole; aroma naturale di vaniglia, sale), siero di <b>LATTE</b> in polvere, emulsionante: lecitina di <b>SOIA</b>.</p> <p><b>GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE.</b></p> <p>NATURALLY LEAVENED OVEN BAKED PASTRY PRODUCT. INGREDIENTS: <b>WHEAT</b> flour (<b>GLUTEN</b>), <b>BUTTER (MILK)</b>, milk chocolate cubes 12.8% (sugar, whole <b>MILK</b> powder, cocoa butter, cocoa paste, emulsifier: <b>SOY</b> lecithin; natural vanilla flavor), sugar, <b>EGG</b> yolk, icing [sugar, white <b>EGG</b>, brown sugar, rice flour, sunflower oil, cocoa powder, corn starch], milk chocolate in powder 8% (cocoa paste, sugar, whole <b>MILK</b> powder, cocoa butter, skimmed <b>MILK</b> powder), natural <b>YEAST (WHEAT)</b>, emulsifier: mono- and- di- glycerides of fatty acids, honey, skimmed <b>MILK</b> powder, salt, natural flavours.</p> <p>CARAMEL CREAM. INGREDIENTS: sugar, vegetable fats (sunflower, olive), whole <b>MILK</b> powder, skimmed <b>MILK</b> powder, white chocolate with caramel 8% (cocoa butter, sugar, whole <b>MILK</b> powder, <b>MILK</b> sugar, <b>WHEY</b> powder (<b>MILK</b>), skimmed <b>MILK</b> powder, caramelised sugar syrup 2%, emulsifier: sunflower lecithin; natural vanilla flavouring, salt), <b>WHEY</b> powder (<b>MILK</b>), emulsifier: <b>SOY</b> lecithin.</p> <p><b>FOR ALLERGENS SEE INGREDIENTS IN BOLD.</b></p>		

<p><b>ALLERGENI PRODOTTO LIEVITATO/</b> <i>Leavend product allergens</i></p>	<p><b>PUÒ CONTENERE:</b> FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, PISTACCHI, MANDORLE, NOCI), ARACHIDI, SENAPE, SEMI DI SESAMO.</p> <p><b>MAY CONTAIN:</b> TREE NUTS (PISTACHIOS, ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS), PEANUTS, MUSTARD, SESAME.</p>		
<p><b>ALLERGENI CREMA IN SAC A' POCHE/</b> <i>Cream in sac à poche allergens</i></p>	<p><b>PUÒ CONTENERE:</b> ALTRA FRUTTA SECCA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI), ARACHIDI, GLUTINE, UOVA, SESAMO.</p> <p><b>MAY CONTAIN:</b> MAY CONTAIN: TREE NUTS (PISTACHIOS, ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS), PEANUTS, GLUTEN, EGGS, SESAME.</p>		
<p><b>CONSERVABILITA' /</b> <i>Shelf-life</i></p>	<p>Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto per: <b>6 mesi</b> (dalla data di produzione).</p> <p>Keep in a cool dry place the product, closed in its original packaging, has shelf-life of <b>6 months</b> (from date of manufacture).</p>		
<p><b>LOTTO /</b> <i>Batch</i></p>	<p><b>ES:</b> 2509100001: 25 è l'anno corrente - 091 corrisponde al 91° giorno dell'anno - 00001 è un numero progressivo di produzione.</p> <p><b>EX:</b> 2509100001: 25 is the current year – 091 correspond to 91<sup>st</sup> day of the year – 00001 is a progressive production number.</p>		
<p><b>CONFEZIONE /</b> <i>Single packaging</i></p>	<p>DESRIZIONE / DESCRIPTION</p>	<p>CODICE / CODE</p>	<p>RACCOLTA / COLLECT</p>
	<p>INCARTO /WRAP ETICHETTA / LABEL</p>	<p>PAP21 PAP22</p>	<p>CARTA</p>
	<p>BUSTA TRASPARENTE / SAC A' POCHE TRANSPARENT BAG / SAC A' POCHE</p>	<p>PP5</p>	<p>PLASTICA</p>
	<p>LACCETTO DI CHIUSURA PIROTTINO / PAPER CUP</p>	<p>C/FE92 PAP22</p>	<p>INDIFFERENZIATA</p>
	<p>VERIFICA SEMPRE LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE / ALWAYS CHECK THE REGULATIONS OF YOUR MUNICIPALITY</p>		
<p><b>DIMENSIONI PRODOTTO/</b> <i>Item dimension</i></p>	<p>260*120*90mm</p>		
<p><b>PEZZI PER CARTONE/</b> <i>Pieces per case</i></p>	<p>6</p>		
<p><b>DIMENSIONI CARTONE/</b> <i>Case dimensions</i></p>	<p>430*320*211mm</p>		
<p><b>CARTONI PER FASCIAPIANO /</b> <i>Cases per layerfloor</i></p>	<p>6*9</p>		
<p><b>CARTONI PER PALLET/</b> <i>Cases per pallet</i></p>	<p>54</p>		
<p><b>PEZZI PER PALLET/</b> <i>Pieces per pallet</i></p>	<p>324</p>		
<p><b>VALORI NUTRIZIONALI /</b> <i>Nutritional value</i></p>	<p><b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL AVERAGE VALUE per 100g</b></p>		
		<p>LIEVITATO</p>	<p>CREMA</p>
	<p>Energia/ Energy Kj / Kcal</p>	<p>1664/398</p>	<p>2319/554</p>
	<p>Grassi/Fats</p>	<p>20,3g</p>	<p>33,6g</p>
	<p>" di cui saturi</p>	<p>12,5g</p>	<p>7,8g</p>
	<p>" of which saturated</p>	<p>12,5g</p>	<p>7,8g</p>
	<p>Carboidrati/ Carbohydrates</p>	<p>47,2g</p>	<p>54,2g</p>
	<p>" di cui zuccheri</p>	<p>43,0g</p>	<p>53,7g</p>
	<p>" of which sugars</p>	<p>43,0g</p>	<p>53,7g</p>
	<p>Fibre / Dietary fibers</p>	<p>1,1g</p>	<p>0,0g</p>
<p>Proteine/Proteins</p>	<p>5,9g</p>	<p>8,3g</p>	
<p>Sale/Salt</p>	<p>0,33g</p>	<p>0,49g</p>	

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards (Reg. CE 2073/05 e smi 1441/07):**

Carica mic.ca totale a 30°	< 1000 UFC/g	ISO 4833-1:2013 / Amd 1:2022
Lieviti	<100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
Muffe	<100 UFC/g	ISO 21527-2:2008
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g	ISO 6888-2:2021
<i>E. coli</i>	<10 UFC/g	AFNOR BIO 12/5-01/99
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / 25g	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020

**CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical standards**

A <sub>w</sub>	0,75	Igrometria
----------------	------	------------