

Peso/ Weight: **1000g / 35,25 oz.**

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI:

uva sultanina, farina di FRUMENTO, UOVA fresche da galline allevate a terra, lievito naturale (farina di FRUMENTO, acqua), BURRO, zucchero, pasta di arancia (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, tuorlo d'UOVO fresco da galline allevate a terra, LATTE intero, sciroppo di glucosio, sale, LATTE scremato in polvere, aromi naturali,

Contiene: uova, latte, frumento (glutine), **Può contenere MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS:

raisins, WHEAT flour, barn EGGS, natural yeast (WHEAT flour, water), BUTTER, sugar, orange paste (orange peel, glucose-fructose syrup, sugar), emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, barn EGG yolk, whole MILK, glucose syrup, salt, skimmed MILK powder, natural flavours,

Contains: eggs, milk, wheat (gluten), **May contain ALMONDS, HAZELNUTS, PISTACHIOS and SOY.**

IT- 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.

EN- 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 7 mesi** nella sua confezione originale. Da conservare in luogo fresco e asciutto. Evitare esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

Shelf life and Conditions

The product maintains its characteristics **for 7 months** in its original packaging. Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

**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 UFC/g
Patogeni / Pathogenics: nessuno / none

Informazioni Nutrizionali / Nutrition Information

Valori medi/ Average Values	**80g	%*RDA	100g	%*RDA
Energia / Energy	kJ 1170	14%	kJ 1460	17%
	Kcal 279		Kcal 349	
Grassi/ Fat	9,8g	14%	12,2g	17%
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	6,5g	32%	8,1g	41%
Carboidrati/ Carbohydrate	40,9g	16%	51,1g	20%
di cui zuccheri/ of which sugars	22,6g	25%	28,3g	31%
Fibre/ Fibre	2,7g	11%	3,4g	14%
Proteine/ Protein	5,4g	11%	6,8g	14%
Sale/ Salt	0,5g	8%	0,6g	11%

** Peso porzione / Serving Size/ **80g**

Numero Porzioni / Servings per Container/ **12**

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Reference intake of an average adult/ **8.400Kj / 2.000 Kcal**

Il responsabile / **Person in charge:**

Ufficio Qualità

