

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

SBRISOLA NOCE MIELE
SBRISOLA WITH WALNUT AND HONEY

COD: 533

PESO / Weight 200g - 7.05 oz



DESCRIZIONE / Description

Dolce friabile a base di burro arricchito con noci e miele italiano.

Crumbly sweet made with butter enriched Italian walnuts and honey.

INGREDIENTI / Ingredients

INGREDIENTI: Farina di mais "Marano" (19%), Zucchero, Farina di GRANO "tipo 0", Burro (LATTE) (17%), NOCI Italiane (14%), UOVA fresche, Tuorlo d'UOVO fresco, Miele italiano (2%) Farina di NOCI (2%), Sale. CONTIENE: GRANO, UOVA, DERIVATI DEL LATTE, NOCI. PUO' CONTENERE: FRUTTA A GUSCIO E SOIA. PRODOTTO IN ITALIA.

INGREDIENTI: "Marano" corn flour (19%), Sugar, WHEAT flour, Butter (MILK) (17%), Italian WALNUTS (14%), EGGS, EGG yolk, Italian honey (2%), WALNUTS flour (2%) Salt. CONTAINS: WHEAT, MILK, WALNUTS, EGG. MAY CONTAIN: NUTS AND SOYA. MADE IN ITALY

ALLERGENI / Allergens

CONTIENE:
GRANO
LATTE
NOCI
UOVA

PUO' CONTENERE:
FRUTTA SECCA
SOIA

CONTAINS:
WHEAT
MILK
WALNUTS
EGG

MAY CONTAIN:
NUTS
SOYA

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 12 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto lontano da fonti luminose.

Kept in a cool and dry place the product away sunlight source, closed in its original packaging, has a shelf-life of 12 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da OGM. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea. The raw materials used in the manufacturing processes do not contain and are not derived from GMO. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

Il prodotto è termosaldato con film di coestruso neutro a barriera. E' poi confezionato in una scatola di cartoncino con finestra a cuore. La stampa è stata creata per dare al prodotto l'immagine di un prodotto artigianale e comunque elegante, romantico e raffinato.

The product is heat-sealed with coextruded film of neutral barrier. It is then packaged in a cardboard box with a heart shape window. The print concept is to give an artisan aspect to the product, in a fine elegance fit.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 16,5x16,5x3,5 cm



6

PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



36x19x13 cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



12

CT/FASCIA
CASES/LAYER



180

CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729014152

CASE - EAN128

(01)10799729014159

Nutrition Facts

4 Servings per container
Serving size 1 slice (50g)

Amount Per Serving

Calories 275

% Daily Value*

Total Fat 17g **26%**

Saturated Fat 8g **40%**

Trans Fat 0g

Cholesterol 40mg **13%**

Sodium 70mg **3%**

Total Carbohydrate 28g **9%**

Dietary Fibers less than 1g **0%**

Total Sugars 13g

Includes 12g Added Sugars **13%**

Protein 4g

Vitamin D 0.5mcg **3%**

Calcium 28mg **2%**

Iron 1mg **6%**

Potassium 108mg **2%**

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	2295J/540kcal
GRASSI / FAT	33g
di cui Saturi/ of which Saturates	14g
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	54g
di cui Zuccheri/Sugars	24g
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	2g
PROTEINE/ PROTEIN	8g
SALE/ SALT	0,20g

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 4		
Serving size: 1 slice (50g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1148 kJ	2295 kJ
Protein	4g	8g
Fat, total	17g	33g
- saturated	8g	14g
Carbohydrate	28g	54g
sugars	13g	24g
Sodium	70mg	136mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 2.5 - 3.0

Water activity (Aw): 0.28 - 0.30

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

CMT Mesofila aerobia a 30°C - TMP count at 30° C	<100 UFC/g
E. coli - E. coli	<10 UFC/g
Enterobacteriaceae - Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
S. aureus - S. aureus	<10 UFC/g
Salmonella spp - Salmonella spp	Assenti - Absent in 25g
Lieviti e muffe a 25°C - Yeast and mold at 25°C	<100 UFC/g
Clostridium spp - Clostridium spp	<10 UFC/g
Bacillus cereus - Bacillus cereus	<10 UFC/g



DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD BRC FOOD DAL 2007.
COMPANY CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD SINCE 2007.

Rev. 00 del 06/05/2019

Data / Date: 06/05/2019

Il responsabile / Person in charge: Dr. Devis Masenello

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo.

Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta.

The informations herestated are strictly confidential and cannot be used without our autorisation.

Product Specification not supplied under control, further information on request.

LOISON PASTICCERI DAL 1938 · STRADA DEL PASUBIO, 6

36030 COSTABISSARA (VI) · ITALY

TEL. +39 0444 557 844 · FAX +39 0444 557 869

LOISON@LOISON.COM · WWW.LOISON.COM