



DESCRIZIONE / Description

Dolce friabile a base di burro arricchito con mandorle dolci "Tuono" italiane e farina di mais "Marano".

Crumbly sweet made with butter enriched with italian sweet "Tuono" almonds and "Marano" cornflour.

INGREDIENTI / Ingredients

Zucchero, MANDORLE "Tuono" Italiane (21%), Farina di GRANO tenero tipo "0", Farina di mais "Marano" (21%), Burro (LATTE), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Sale, Aromi naturali

Sugar, Italian "Tuono" ALMONDS (21%), WHEAT flour, "Marano" cornflour (21%), Butter (MILK), Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Salt, Natural flavors

ALLERGENI / Allergens

PUÒ CONTENERE: SOIA, TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO.

CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, NUTS (ALMONDS). MAY CONTAIN: SOY, ALL TYPES OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, NUTS (ALMONDS). MAY CONTAIN: SOYBEANS, TREENUTS.

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.

Kept in a cool and dry place the product, 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 Organismi Geneticamente Modificati. 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 Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

Il prodotto è confezionato in termosaldatura con film accoppiato a barriera. È poi inserito in una scatola di cartoncino teso, con finestra a cuore. La stampa è stata creata per dare al prodotto un'immagine artigianale ma comunque elegante, romantica e raffinata. *The product is heat-sealed with barrier coupled film. Then, it's put inside in a cardboard box with a heart shape window. The print concept is to give an artisan aspect to product, in an fine romantic elegance fit.*

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 17x17x3,5 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
799729014121


CASE - EAN128

(01)10799729014128

Nutrition Facts
4 Servings per container
Serving size 1 PIECE (55g)

Amount Per Serving		% Daily Value*
Calories 320		
Total Fat 19g		30%
Saturated Fat 9g		45%
Trans Fat 0g		
Cholesterol 95mg		31%
Sodium 30mg		1%
Total Carbohydrate 32g		12%
Dietary Fibers 2g		8%
Total Sugars 13g		
Includes 12g Added Sugars		24%
Protein 6g		
Vitamin D 0,2mcg		2%
Calcium 50mg		4%
Iron 0,6mg		4%
Potassium 30mg		0%

* 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		
		1 PIECE (55g)*	%**
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	2434kJ/582kcal	1339kJ/320kcal	16%
GRASSI / FAT	35g	19g	28%
di cui Saturi/ of which Saturates	16g	9g	45%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	58g	32g	12%
di cui Zuccheri/Sugars	23g	13g	14%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	3,8g	2,1g	
PROTEINE/ PROTEIN	10g	5,5g	11%
SALE/ SALT	0,28g	0,16g	3%

*peso di una porzione/ service size
**% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)/
***reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: about 4 Serving size: 1 Piece (55g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1339kJ	2434kJ
Protein	5,5g	10g
Fat, total	19g	35g
- saturated	9g	16g
Carbohydrate	32g	58g
sugars	13g	23g
Sodium	30mg	53,3mg

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

Escherichia coli / *Escherichia coli* < 10 UFC/g
Salmonella spp / *Salmonella spp* Assenti / Not present in 25 g
Staphylococcus aureus / *Staphylococcus aureus* < 10 UFC/g
Lieviti e muffe a 25°C / *Yeast and mold at 25°C* <1000 UFC/g
Bacillus cereus / *Bacillus cereus* <100 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. 07 del 13/05/2020

Data / Date: 13/05/2020

Il responsabile / Person in charge: Dr. Laura Carlesso

