

Descrizione VIENNESI FONDENTE DOLCI PENSIERI PICCOLI PIACERI

Rev. 0 del 02/05/2023

CODIFICHE PRODOTTO / PRODUCT CODIFICATION

Articolo: VIENNESI FONDENTE DOLCI PENSIERI PP 10PZ
Item:
Cod. Articolo: 1450141
Item code:
Codice TARIC (HS) 19053219
TARIC code (HS)

CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS

Wafer ripieni di crema al cacao ricoperti di cioccolato fondente.

Dimensione del Wafer: 45 mm x 45 mm x 15 mm (h) (+/- 1 mm). Peso: 20,0 g (+/- 0,25 g)

Wafer filled with cocoa cream and covered with dark chocolate.

Wafer dimension: 45 mm x 45 mm x 15 mm (+/- 1 mm). Weight: 20,0 g (+/- 0,25 g).

INGREDIENTI e ALLERGENI / INGREDIENTS and ALLERGENS

Ingredienti: Crema al cacao 58,7% (Olio di cocco, Destrosio, Maltodestrina, Zucchero, LATTE scremato in polvere, Cacao in polvere 5,7% pari al 3,4% sul prodotto finito, Cacao magro in polvere 2,1% pari al 1,2% sul prodotto finito, Aromi), Cioccolato fondente extra 26,3% (Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di SOIA, Estratto di vaniglia), Cialda wafer 15% (Farina di GRANO, Fecola di patate, Olio di cocco, LATTE scremato in polvere, Zucchero, Farina integrale di SOIA, emulsionanti: Lecitina di SOIA (E322); Tuorlo d'UOVO in polvere, agenti lievitanti: Carbonati di sodio (E500ii), Difosfati (E450); Sale)

Può contenere ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO

Ingredients: Cocoa cream 58,7% (Coconut oil, Dextrose, Maltodextrin, Sugar, Skimmed MILK powder, Cocoa powder 5,7% equal to 3,4% on finished product, Skimmed cocoa powder 2,1% equal to 1,2% on finished product, Flavourings), Extra Dark Chocolate 26,3% (Cocoa paste, Sugar, Cocoa butter, Emulsifier: SOY lecithin, Vanilla extract), Waffle wafer 15% (WHEAT flour, Potato starch, Coconut oil, Skimmed MILK powder, Sugar, SOY whole flour, emulsifier: SOY lecithin; EGG yolk powder, raising agent: Sodium carbonates, Diphosphates; Salt)

May contain PEANUTS, NUTS

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

ALLERGENI / ALLERGENS

ALLERGENI / Allergens	Presente nel prodotto / Present in the product	Possibile contaminazione crociata / Possible cross-contamination
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio / Nuts	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto /
NUTRITION DECLARATION: average values per 100g of product**

Nutriente / Nutrient	Valore per 100g / Value per 100g	U.M. / M.U.
Energia kJ / Energy kJ	2327	kJ
Energia kcal / Energy kcal	559	kcal
Grassi / Fat	36	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	28	g
Carboidrati / Carbohydrate	49	g
di cui zuccheri / Sugars	30	g
Proteine / Protein	6.8	g
Sale / Salt	0.17	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: / STORAGE:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti (20°C / 68°F max).

Store the product in a fresh, dry place to protects its characteristics in an optimum manner (20°C / 68°F max).

Termine minimo di conservazione: Essendo produzione tipicamente invernale (Ottobre – Marzo) il termine di conservabilità è fissato al mese di giugno successivo alla data di produzione. TMC medio: 6 mesi

Best before:

It is a typical winter production (October - March) and the expire date is set to the following June or June of the year in progress. TMC medium: 6 months.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg.CE n°1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

All packaging materials employed meet and fulfil the provisions of Reg.EC no.1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, disciplining the hygiene of packaging destined to come into contact with food substances.

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri Microbiologici / Microbiological Parameters	m / m	M / M	c / c	n / n	U.M. / U.M.
Carica Batterica Totale a 30°C (CBT) / Totale Bacterial Load (TBC)	10.000	100.000 / 100.000	2	5	ufc/g
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10	100 / 100	2	5	ufc/g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	-	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25g of products	0	5	ufc/25g
Salmonella / Salmonella	-	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25g of products	0	5	ufc/25g
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10	100 / 100	2	5	ufc/g
Lieviti e Muffe / Yeasts and Molds	100	1.000 / 1.000	2	5	ufc/g

Legenda: m: Limite inferiore n: Numero unità campionanti M: Limite superiore c: numero massimo di unità con valori $m < c < M$

Key: m: Lower limit, n: Number of units sampled, M: Upper limit, c: max number of units with values $m < c < M$

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Parametri Chimici / Chemical parameters	Limiti / Limits	U.M. / M.U.
Umidità / Humidity	< 3	%

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipologia Imballo / Type of packaging	EAN EAN	Dimensione mm (H/P/L) / Size mm (H/D/W)	Colli Package	Peso unitario / Unit weight	Peso totale / Total weight	Tara Tare weight	Peso lordo / Gross weight
Sacchetto plastico / Plastic bag	8012012650960	200/60/100	10	0,02 kg	0,2 kg	0,001 kg	0,201 kg
Cartone / Carton	18012012650967	204/205/301	10	0,2 kg	2,0 kg	0,291 kg	2,291 kg
Pallet / Pallet	28012012650964	1374/1200/800	78	2,0 kg	156,0 kg	54,0 kg	210,0 kg

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION

Cartoni per strato	13
Cartons per layer	
Strati per pallet	6
Layers per pallet	
Cartoni per pallet	78
Cartons per pallet	

CONTROLLO PRODUTTIVO / MANUFACTURING CONTROLS

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg.CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti. Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015, CERTIFICATO CSQA N. 6000

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene. Company with system of management for the quality UNI EN ISO 9001:2015 certificate CSQA N. 6000

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.