



DESCRIZIONE / Description

La pera, la più nobile tra i frutti, conferisce sorprendente freschezza d'aroma a un biscotto che davvero non ha uguali.

The pear, the noblest among fruits, gives surprising freshness of flavor to this one-of-a-kind cookie.

INGREDIENTI / Ingredients

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo '0', Pera candita (17%) [Pera (59%), Sciroppo di glucosio-fruttosio, Saccarosio, Correttore di acidità: Ac. Citrico], Burro (17%) (LATTE), Zucchero, Tuorlo d'UOVO fresco, Vaniglia Naturale Madagascar*, Sale, Aromi naturali. MADE IN ITALY. *SLOWFOOD PRESIDIUUM

INGREDIENTS: WHEAT flour, Candied pear (17%) [Pear (59%), Glucose-fructose syrup, Sucrose, Acidity regulator: Citric Acid], Butter (MILK), Sugar, Fresh EGG yolk, Vanilla from Madagascar*, Salt, Natural flavours. MADE IN ITALY. *SLOWFOOD PRESIDIUUM

ALLERGENI / Allergens

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

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

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 20 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 20 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 biscotto è confezionato in termosaldatura con il materiale polipropilene MB. L'ingrediente caratterizzante è raffigurato nella stampa del packaging. Il prodotto poi viene racchiuso in una scatola di cartone ondulato.

The biscuit is packaged in heat sealing with polypropylene material MB. The characterizing ingredient is represented in package printing. The product is then enclosed in a corrugated cardboard box.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION L= 6.5cm - W= 4.5 cm - H= 1.5 cm



200 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



36x19x13h cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



12 CT/FASCIA
CASES/LAYER



180 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729006133

CASE - FAN128

(01)10799729006130

Nutrition Facts

35,7 Servings per container
Serving size 6 BISCUITS (35g)

Amount Per Serving		% Daily Value*
Calories 170		
Total Fat 7g		9%
Saturated Fat 4,5g		23%
Trans Fat 0g		
Cholesterol 50mg		17%
Sodium 25mg		1%
Total Carbohydrate 24g		9%
Dietary fiber less than 1g		0%
Total Sugars 8g		
Includes 6g Added Sugars		12%
Protein 3g		
Vitamin D 0,63mcg		4%
Calcium 0mg		0%
Iron 0,4mg		2%
Potassium 0mg		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		%
	6 BISCUITS (35g)*	%**	
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	2060kJ/492Kcal	721kJ/172Kcal	9%
GRASSI/ FAT	21g	7 g	10%
di cui Saturi/ of which Saturates	13 g	4 g	20%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	67 g	23 g	9%
di cui Zuccheri/ Sugars	22 g	8 g	9%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	1,9 g	0,7 g	--
PROTEINE/ PROTEIN	8,4 g	2,9 g	6%
SALE/ SALT	0,18 g	0,06 g	1%

* 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 35,7		
Serving size: 6 BISCUITS (35g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	721kJ	2060kJ
Protein	2,9g	8,4g
Fat, total	7g	21g
- saturated	4g	13g
Carbohydrate	23g	67g
sugars	8g	22g
Sodium	25mg	71,4mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 4.0 - 5.0
Water activity (Aw): 0.35 - 0.40

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. 9 del 25/02/2020

Data / Date: 25/02/2020

Il responsabile / Person in charge: Dott. Alessandro Sanson