



DESCRIZIONE / Description

Il profumo della camomilla in fiore e l'aromatica dolcezza del miele sono le due note che si armonizzano in questo biscotto.

The fragrance of ripe chamomile flours and the sweetness of honey are beautifully blended in this cookie.

INGREDIENTI / Ingredients

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo '0', Burro (LATTE), Zucchero, UOVA fresche, Fecola di patate, Camomilla naturale (1%), Polvere di polline naturale, Miele Italiano, Agente lievitante [Difosfato disodico, Fosfato monocalcico, Amido di FRUMENTO], Sale, Aromi naturali. MADE IN ITALY. *SLOWFOOD PRESIDIUUM

INGREDIENTS: WHEAT flour, Butter (MILK), Sugar, Fresh EGGS, Potato starch, Chamomile (1%), Powder of natural pollen, Italian Honey, Raisingagent [Sodium acid carbonate, Disodium diphosphate, WHEAT starch], 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
799729009141

CASE - FAN128
(01)10799729009148

Nutrition Facts

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

Amount Per Serving		180	
		% Daily Value*	
Total Fat	9g		12%
Saturated Fat	6g		30%
Trans Fat	0g		
Cholesterol	30mg		10%
Sodium	20mg		1%
Total Carbohydrate	22g		8%
Dietary fiber less than 1g			0%
Total Sugars	7g		
Includes 7g	Added Sugars		14%
Protein	3g		
Vitamin D	0,33mcg		2%
Calcium	0mg		0%
Iron	0,3mg		2%
Potassium	50mg		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		%
	6 BISCUITS (35g)* %**		
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	2174kJ/518Kcal	761kJ/181Kcal	9%
GRASSI/ FAT	26g	9 g	13%
di cui Saturi/ of which Saturates	17 g	6 g	30%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	62 g	22 g	8%
di cui Zuccheri/Sugars	21 g	7 g	8%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	1,6 g	0,6 g	-
PROTEINE/ PROTEIN	7,3 g	2,6 g	5%
SALE/ SALT	0,16 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	761kJ	2174kJ
Protein	2,6g	7,3g
Fat, total	9g	26g
- saturated	6g	17g
Carbohydrate	22g	62g
sugars	7g	21g
Sodium	20mg	57,1mg

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

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 authorisation.
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