

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

**FOCACCIA MANDORLATA
WITH ALMONDS
COLLEZIONE MAGNUM - MAGNUM COLLECTION**

COD: 804

PESO / Weight 2000 g - 70.50 oz



DESCRIZIONE / Description

Dolce a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida. La pasta è soffice e ben alveolata, la superficie è ricoperta da glassa decorata con mandorle e granella di zucchero.

Cake made by means of the natural fermentation of sour dough. The cake is soft and light textured. The loaf is covered with icing and decorated with almonds and granulated sugar.

INGREDIENTI / Ingredients

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "0", Zucchero, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Glassa alle MANDORLE (10%) [Zucchero, Albume d'UOVO, Olio di girasole, MANDORLE italiane (25%), Farina di riso e GRANO precotte, Aromi naturali], Burro (LATTE), UOVA fresche, Granella di zucchero (6%), Tuorlo d'UOVO fresco, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Miele italiano, Sale, Burro di cacao, Aromi naturali.

INGREDIENTS: WHEAT flour, Sugar, Natural sourdough yeast (WHEAT), ALMOND icing (10%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, Italian ALMONDS (25%), Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural flavours], Butter (MILK), Fresh EGGS, Grains of sugar (6%), Fresh EGG yolk, Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Italian honey, Salt, Cocoa butter, Natural flavors.

ALLERGENI / Allergens

CONTIENE:
grano
mandorle
uova
latte e derivati

PUÒ CONTENERE:
frutta secca a guscio
soia

CONTAINS:
wheat
almond
eggs
milk and derivatives

MAY CONTAIN:
nuts
soy

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 6 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 6 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

La focaccia è inserita in un sacchetto di polipropilene, confezionata a sua volta con un foglio di cellophane trasparente, fermato da un fiocco a 4 petali in gross grain e da un raffinato ramo di Speronella. Il cartiglio degli ingredienti chiude la confezione.

The focaccia is put into a personalized polypropylene bag and sealed with a band; In turn, packaged with a sheet of transparent cellophane enclosed by a gross grain bowl with 4 petals and by an elegant Larkspur branch. A pendant label closes the package.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION L= cm - W= cm - H= cm

1 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE

30x30x25 h cm
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION

8 CT/FASCIA
CASES/LAYER

48 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

8003475010231

CASE - EAN128

(01)18003475010238

Nutrition Facts

25 Servings per container
Serving size 1 slice (80g)

Amount Per Serving

Calories 300

% Daily Value*

Total Fat 12g 19%

Saturated Fat 6g 29%

Trans Fat 0g

Cholesterol 90mg 31%

Sodium 230mg 10%

Total Carbohydrate 44g 16%

Dietary Fibers less than 1g 4%

Total Sugars 23g

Includes 20g Added Sugars 40%

Protein 6g

Vitamin D 0.1mcg 0%

Calcium 20mg 2%

Iron 0.5mg 2%

Potassium 60mg 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		%**
	80g	80g	
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1639kJ/389kcal	1311kJ/312cal	16
GRASSI / FAT	15g	12g	18
di cui Saturi/ of which Saturates	7,4g	5,9g	29
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	55g	44g	17
di cui Zuccheri/ Sugars	29g	23g	26
FIBRE ALIMENTARI/ DIETARY FIBER	1,3g	1,1g	--
PROTEINE/ PROTEIN	7,8g	6,3g	13
SALE/ SALT	0,73g	0,58g	10

* 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 25		
Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1311 kJ	1639 kJ
Protein	6,3g	7,8g
Fat, total	12g	15g
- saturated	5,9g	7,4g
Carbohydrate	44g	55g
sugars	23g	29g
Sodium	230mg	290mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 23.0 - 26.0

Water activity (Aw): 0.80 - 0.85

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	<100 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. 10 del 19/02/2020

Data / Date: 19/02/2020

Il responsabile / Person in charge: ing. Sara Pozzerle

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