Scheda tecnica prodotto finito

AMARETTI MORBIDI ALL' ARANCIA



"Senza glutine - Gluten free"

INGREDIENTI/ INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS/ ZUTATEN:

AMARETTI MORBIDI ALL'ARANCIA Prodotto da forno

Ingredienti: **Mandorle** dolci e amare 42%, Zucchero, Scorze di arancia candite 10% (Frutta, sciroppo di glucosio-fruttosio, Saccarosio), Albume d'**uovo**, Miele ai fiori d' arancio, Agente lievitante (Carbonato acido d'ammonio), Conservante: acido sorbico.

SOFT AMARETTI WITH ORANGE Baked goods

Ingredients: Sweet and bitter **almonds** 42%, Sugar, Candied orange peels 10% (Fruit, glucose-fructose syrup, Sucrose), **Egg** white, Orange flowers honey, Raising agent (Ammonium carbonate), Preservative: Sorbic acid.

AMARETTI MOELLEUX À L'ORANGE Produit de pâtisserie cuit au four.

Ingrédients: **Amandes** douces et amères 42%, Sucre, Écorces d'orange confites 10% (Fruit, Glucose-fructose sirop, Saccharose), Blanc d'**oeuf**, Miel de fleurs d'oranger, Poudre à lever (Bicarbonate d'ammonium), Agent conservateur: Acide sorbique.

WEICHE AMARETTI MIT ORANGEN Backwaren.

Zutaten: Süss-und Bitter**mandeln** 42%, Zucker, Kandierte Orangenschalen 10% (Obst, Glukose-Fruktose-Sirup, Saccharose), **Ei**weiss, Orangenblütenhonig, Backtriebmittel (Hirschhornsalz), Konservierungsmittel: Sorbinsäure.

Allergeni scritti in grassetto / Allergens in bold.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E MODALITÁ DI LAVORAZIONE

Gli Amaretti all'Arancia sono il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione artigianale di un impasto a base di ottime materie prime tra cui mandorle, albume, zucchero, pasta di arancia candita, miele; manualmente vengono formati i dolcetti e di seguito cotti in forno. Successivamente vengono confezionati.

Prodotto e confezionato in Italia
Produced and packaged in Italy
Produit et conditionné en Italie
Hergestellt und Verpackt in Italien.

PESO NETTO- WEIGHT: 250g – 8.8 oz

MODALITÁ DI CONSERVAZIONE
Mantenere in luogo fresco ed asciutto
Keep in a cool and dry place
Conserver au sec et au frais
Kühl und trocken lagern.

Da consumarsi preferibilmente entro il
Best before
A consommer de préférence avant
Mindestens haltbar bis
SHELF LIFE: 6 MESI - 6 MONTHS

TRASPORTO
CONSIGLI PER IL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:
TEMPERATURA CONTROLLATA CHE NON SUPERI 18° / 20°C -UMIDITA' NON SUPERIORE AL 70%. KEEP AT A STABLE TEMPERATURE (18°-20° C) AND IN A COOL AND DRY PLACE (HUMIDITY NOT OVER 70%).

CONFEZIONAMENTO:

Prodotti usati per il confezionamento del prodotto / **Packaging materials:**
-) **Incarto primario** (a contatto con il prodotto) / **Primary packaging** (in contact with the product):
OPP Polipropilene trasparente bilaccato acrilico – PVdC / Transparent polypropylene acrylic - PVdC
Vassoio: HIPS Polistirolo-butadiene / Tray: HIPS Polystyrene

La Fabbrica del Panforte S.r.l. Via Po n. 20 53018 Sovicille – Siena – ITALY
Tel. +39 0577 349338 Fax +39 0577 349389 info@fabbricadelpanforte.com

-) **Incarto secondario / Secondary packaging**:

Confezione di cartone / Rigid paper box.

-) **Imballo esterno / Exterior packaging**:

L'imballo esterno è costituito da cartone ondulato micro marrone / Internal-wavy brown carton

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION / DÉCLARATION NUTRITIONELLE / NÄHRWERTDEKLARATION

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionelle / Nährwertdeklaration 100g		
Componente	**U.M.**	**In 100 g**
Energia / Energy / Énergie / Energie	Kcal	**462**
	Kjoule	**1930**
Grassi / Fats / Lipides / Fett	g	**24,4**
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids / dont acides gras saturé / davon gesättigte Fettsäuren	g	**2,3**
Carboidrati / Carbohydrates / Glucides / Kohlenhydrate	g	**48,9**
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucre / davon Zucker	g	**47,5**
Proteine / Proteins / Protéines / Eiweiss	g	**9,2**
Sale / Salt / Sel / Salz	g	**0**

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÁ MASSIMA	**9%**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	**DOLCE CON RETROGUSTO DI MANDORLA AMARA E ARANCIO.**
CONSISTENZA	**MORBIDA**
FORMA	**LIEVEMENTE CILINDRICA, ROTONDEGGIANTE**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CMT	**<100.000 UFC/G**
LIEVI TI	**<1000 UFC/G**
MUFFE	**<1000 UFC/G**
SPORE AEROBIE	**NR**

La Fabbrica del Panforte S.r.l. Via Po n. 20 53018 Sovicille – Siena – ITALY
Tel. +39 0577 349338 Fax +39 0577 349389 info@fabbricadelpanforte.com