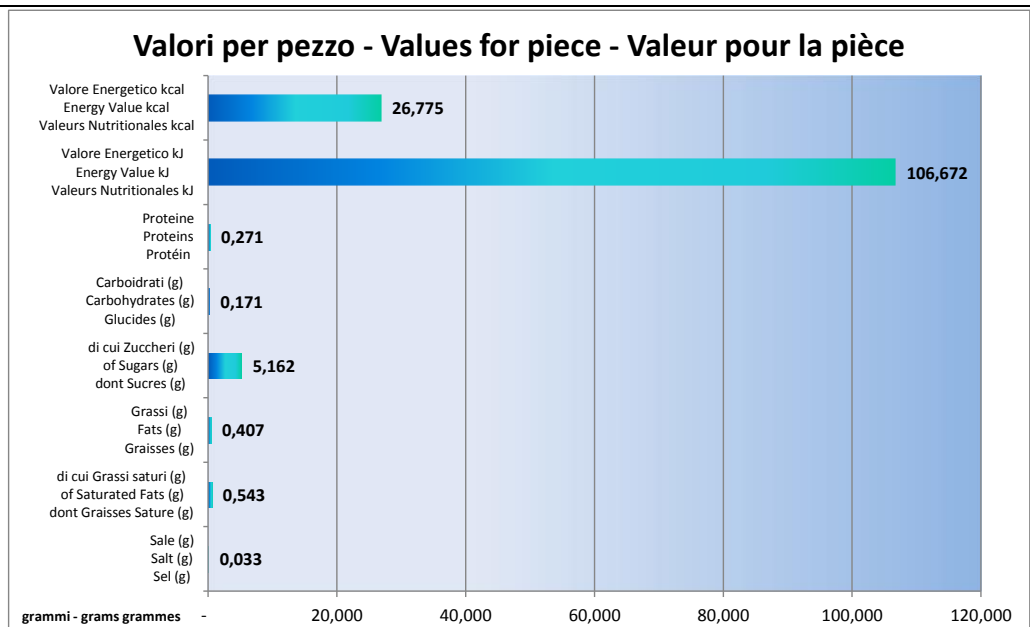


Cono Cornetto Gigante Cialda Proni

Informazioni Tecniche - Technical Information - Informations Techniques

Codici Prodotto Product Codes Code Produits	PC00004003	Tipo di prodotto Type of product Type de produit	<i>Cono in cialda</i> <i>Cone of waffle</i> <i>Cône de gaufre</i>	Peso singolo pezzo (g) Weight of one piece (g) Une pièce de poids (g)	7,14
Ingredienti	<i>Farina di GRANO tenero tipo "0", zucchero, grasso di cocco raffinato, amido di mais, emulsionante: lecitina di SOIA, destrosio, farina di SOIA, tuorlo d'UOVO in polvere, LATTE scremato in polvere, sale, aromi.</i>				
Ingredients	<i>WHEAT flour type "0", sugar, refined coconut oil, corn starch, emulsifier: SOY lecithin, dextrose, SOY flour, EGG yolk powder, skimmed MILK powder, salt, flavours.</i>				
Ingrédients	<i>Farine de BLÉ type "0", sucre, huile de coco raffinée, amidon de maïs, émulsifiant: lécithine de SOJA, dextrose, farine de SOJA, jaune d'OEUF en poudre, LAIT écrémé en poudre, sel, arômes.</i>				

Valore Energetico kcal Energy Value kcal Valeurs Nutritionnelles kcal	x 100 g	375
Valore Energetico kJ Energy Value kJ Valeurs Nutritionnelles kJ	x 100 g	1.494
Grassi Fats Graisses	x 100 g	3,9 g
di cui Acidi Grassi saturi of Saturated Fats dont Graisses Sature	x 100 g	2,4 g
Carboidrati Carbohydrates	x 100 g	72,3 g
di cui Zuccheri of Sugars dont Sucres	x 100 g	5,7 g
Proteine Proteins Protéin	x 100 g	7,6 g
Sale Salt Sel	x 100 g	0,46 g



Stato fisico del prodotto Physical form of product Forme physique du produit	<i>Solido e croccante</i> <i>Crisp and solid</i> <i>Solide et croustillante</i>	Colore del prodotto Colour of product La couleur du produit	<i>Marrone chiaro</i> <i>Light brown</i> <i>Brun clair</i>	Odore del prodotto Smell of the product L'odeur du produit	<i>Tipico di biscotto cotto</i> <i>Typical baked cookie</i> <i>Typique biscuit cuit</i>
Confezionamento Packaging Conditionnement	<i>Scatola CO + Sacco PE-HD</i> <i>Cardboard B + Sac PE-HD</i> <i>Carton + Sac PE-HD</i>	Durata di conservazione Shelf Life Durée de conservation	<i>15 mesi</i> <i>15 month</i> <i>15 mois</i>	Conservazione del prodotto Product storage Stockage des produits	<i>Luogo fresco e asciutto</i> <i>Cool and dry place</i> <i>Endroit fraîche et sec</i>
Allergeni in ingredienti Allergens into ingredients Allergènes dans ingrédients	<i>Glutine, soia, uova, latte.</i> <i>Gluten, soy, eggs, milk.</i> <i>Gluten, soja, oeufs, lait.</i>	Utilizzo del prodotto Product using L'utilisation du produit	<i>Pronto e commestibile tal quale</i> <i>Ready and edible as it is</i> <i>Prêt et comestibles comme il est</i>	Presenza di OGM Presence of GMOs Présence d'OGM	<i>Assenza di OGM</i> <i>GMO Free</i> <i>Absence de OGM</i>
Allergeni in stabilimento Cross contaminations La contamination croisée		Carica batterica aerobia mesofila Bacterial aerobic mesophilic	<i>< 10.000 ufc/g</i>	Escherichia coli Escherichia coli Escherichia coli	<i>< 20 ufc/g</i>
Parametri Microbiologici Microbiological Parameters Paramètres Microbiologiques (H.A.C.C.P.)		Coliformi Coliforms Coliformes	<i>< 20 ufc/g</i>	Lieviti Yeasts Levures	<i>< 80 ufc/g</i>
		Stafilococchi coagulasi-positivi Coagulase-positive staphylococci Staphylocoques à coagulase p.	<i>< 20 ufc/g</i>	Muffe Molds Moules	<i>< 80 ufc/g</i>
		Salmonella spp. Salmonella spp. Salmonella spp.	<i>not present in 25 g</i>	Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	<i>not present in 25 g</i>
Data di emissione Date of issue Date d'édition	01/09/2015	Rev. 01	Compilato da Compiled by Compilé par	Proni Denis CEO of Proni srl 