



Scheda tecnica prodotto finito

RICCIARELLI DI SIENA I.G.P. ALLA MANDORLA



“Senza glutine - Gluten free”

INGREDIENTI/ INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS/ ZUTATEN:

“RICCIARELLI DI SIENA” I.G.P. Prodotto da forno

Ingredienti: **Mandorle** 45%, Zucchero, Albume d'**uovo**, Miele, Agente lievitante (Carbonato acido d'ammonio), Conservante: acido sorbico.

“RICCIARELLI DI SIENA” P.G.I. SOFT ALMOND PASTRIES Bakery product

Ingredients: **Almonds** 45%, Sugar, **Egg** white, Honey, Raising agent (Ammonium bicarbonate), Preservative: sorbic acid.

“RICCIARELLI DI SIENA” I.G.P. Produit de pâtisserie cuit au four.

Ingrédients: **Amandes** 45%, Sucre, **Blanc d'oeuf**, Miel, Agent levant (Bicarbonate d'ammonium), Conservateur: acide sorbique.

“RICCIARELLI DI SIENA” g.g.A. Backwaren

Zutaten: **Mandeln** 45%, Zucker, **Eiweiß**, Honig, Backtriebmittel (Hirschhornsalz), Konservierungsstoff: Sorbinsäure.

“RICCIARELLI DI SIENA” I.G.P. Producto de panadería

Ingredientes: **Almendras** 45%, Azúcar, Clara de **Huevo**, Miel, Agente leudante (Bi-carbonato de Amonio), Conservantes: ácido sórbico. Saborizantes naturales.

Allergeni scritti in grassetto / Allergens in bold.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E MODALITÀ DI LAVORAZIONE



I Ricciarelli di Siena IGP sono il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione artigianale di un impasto a base di ottime materie prime tra cui mandorle, albume, zucchero, 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: 165g – 5.8 oz 250g – 8.8 oz 330g – 11.6 oz 500g - 17.6oz

MODALITÀ 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 la fine di: vedi confezione

Best before end: see package

À consommer de préférence avant fin: voir sur le paquet

Mindestens Haltbar bis Ende: siehe Verpackung

SHELF LIFE: 6 MESI - 6 MONTHS

TRASPORTO

CONSIGLI PER IL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

TEMPERATURA CHE NON SUPERI +18°C/22°C ED UMIDITA' NON SUPERIORE AL 70%. KEEP AT A STABLE TEMPERATURE (18°-22° C) AND IN A COOL AND DRY PLACE (HUMIDITY NOT OVER 70%).

CONFEZIONAMENTO:

Prodotti usati per il confezionamento del prodotto / **Packaging materials:**

-) **Incanto 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 / Nährwertdeklaration100g		
Componente	U.M.	In 100 g
Energia / Energy / Énergie / Energie	Kjoule	1943
	Kcal	464
Grassi / Fat / Lipides / Fett	g	24
di cui acidi grassi saturi / of which: saturates / dont acides gras saturé / davon gesättigte Fettsäuren	g	3,7
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate	g	52
di cui zuccheri / of which: sugars / dont sucre / davon Zucker	g	51
Fibre / Fibre / Fibres / Ballaststoffe	g	5,8
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiss	g	10
Sale / Salt / Sel / Salz	g	0

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ MASSIMA	9%
------------------------	-----------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	DOLCE CON RETROGUSTO DI MANDORLA AMARA
CONSISTENZA	MORBIDA, NON FRIABILE
FORMA	A LOSANGA OVALIZZATA



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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