

## Md3.7.2a

### Scheda tecnica: qualità / Technical data sheet: quality

<b>COD.</b>	<b>134</b>
<b>Denominazione del prodotto:</b>	<b>FILONE ALL'UVETTA</b>
<b>Product's name:</b>	<b>FILONE WITH RAISINS</b>
<b>Peso netto / Net weight:</b>	500 grammi / 17.63 OZ
<b>Denominazione legale di vendita:</b>	Prodotto dolciario da forno
<b>Legal name for sale:</b>	Bakery product



stato del documento: n° revisione e data della revision / status of the document: revision n° and date of revision

**Rev 02 – 30/01/2014**

<b>INGREDIENTI da comunicare in etichetta</b>	farina di <b>frumento</b> , uvetta 18%, zucchero di canna, margarina vegetale (oli e grassi vegetali – palma e girasole –, acqua, aromi), acqua, lievito naturale (farina di <b>frumento</b> , acqua), <b>uova</b> fresche, tuorlo d' <b>uovo</b> fresco, sciroppo di zucchero invertito, emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi, <b>burro</b> fresco, <b>latte</b> in polvere, sale, lievito di birra, aromi, farina di <b>frumento</b> maltata. Prodotto in uno stabilimento dove si lavora anche <b>frutta secca a guscio e soia</b> .
<b>INGREDIENTS to be communicated on the label</b>	<b>wheat</b> flour, raisins 18%, cane sugar, vegetable margarine (vegetable oils and fats – palm and sunflower –, water, flavourings), water, natural yeast ( <b>wheat</b> flour, water), fresh <b>eggs</b> , fresh <b>egg</b> yolk, inverted sugar syrup, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, fresh <b>butter</b> , <b>milk</b> powder, salt, yeast, flavourings, malted <b>wheat</b> flour. Produced in a factory that also uses <b>nuts</b> and <b>soy</b> .

<b>Contaminazione crociata</b>	assente
<b>Cross contamination</b>	absent

<b>Shelf life</b>	180 giorni / days
-------------------	-------------------

<b>Indicazioni di utilizzo per il consumatore</b>	Per una migliore degustazione tenere il prodotto a temperature ambiente per almeno 12ore
---	--

<b>Directions of use for the consumer</b>	For a better tasting keep product at ambient temperatures for at least 12hrs
---	--

<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in un luogo fresco e asciutto
<b>Storage instruction</b>	Store in a cool and dry place



<b>Codifica lotto / Batch encoding</b>	Giorno della settimana (A-G) / numero settimana (1-54) / Anno (ordine alfabetico, A per 2015) Day of the week (A-G) / week number (1-54) / year (alphabetical, A for 2015)
--	---

<b>Prodotto e confezionato a / Produced and packed in</b>	<i>Via M. Pasubio 96/a 36010 Zanè (VI) Pasticceria Filippi srl</i>
---	--

<b>Informazioni nutrizionali medie Average nutritional values</b>	<b>per 100 g / per 100 g</b>
Energia / Energy	1595 kJ / 379 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi / Fat of which saturates	13,4 g 4,1 g
Carboidrati di cui zuccheri / Carbohydrate of which sugars	56,1 g 27,3 g
Fibre / Fibre	1,6 g
Proteine / Protein	7,8 g
Sale / Salt	0,2 g

<b>Caratteristiche organolettiche e dimensionali</b>	
<b>Aspetto</b>	Crosta bruno dorata
<b>Colore</b>	Ambrato
<b>Odore</b>	Profumato con leggeri sentori vanigliati
<b>Texture interna</b>	Pasta bionda e soffice
<b>Sapore</b>	Raffinato con una calibrata presenza del gusto vanigliato che accarezza seducente il palato
<b>Organoleptic characteristics and dimensions</b>	
<b>Appearance</b>	Golden brown crust
<b>Color</b>	Ambrato
<b>Odor</b>	Scented with a hint of vanilla
<b>Texture internal</b>	Pasta blonde and soft
<b>Taste</b>	Refined with a balanced presence of the vanilla flavor that caresses the palate seductive

**Informazioni sulle componenti allergeniche – (RE. UE 1169-2011)**

<b>Allergene:</b>	<b>Prodotto</b>	<b>Stabilimento</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<b>si</b>	<b>si</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>no</b>	<b>no</b>
Uova e prodotti a base di uova	<b>si</b>	<b>si</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>no</b>	<b>no</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>no</b>	<b>si</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>si</b>	<b>si</b>
Frutta a guscio, i.e. mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, prodotti derivati	<b>no</b>	<b>si</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>no</b>	<b>no</b>
Senape e prodotti a base di senape	<b>no</b>	<b>no</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10mg/l	<b>no</b>	<b>no</b>
Lupino e prodotti a base o derivati di lupino	<b>no</b>	<b>no</b>
Mollusco e prodotti a base o derivati da mollusco	<b>no</b>	<b>no</b>
Pesce e Prodotti a Base di Pesce	<b>no</b>	<b>no</b>
Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Sesamo	<b>no</b>	<b>no</b>

**Information on allergenic components – (RE. UE 1169-2011)**

<b>Allergen</b>	<b>Product</b>	<b>Factory</b>
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and their hybridized strains) and products thereof	<b>yes</b>	<b>yes</b>
Crustaceans and products based on shellfish	<b>no</b>	<b>no</b>
Eggs and egg-based	<b>yes</b>	<b>yes</b>
Peanuts and peanuts-based products	<b>no</b>	<b>no</b>
Soy and soy products	<b>no</b>	<b>yes</b>
Milk and milk-based products (including lactose)	<b>yes</b>	<b>yes</b>
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, derivatives	<b>no</b>	<b>yes</b>
Celery and celery-based products	<b>no</b>	<b>no</b>

Mustard and products based on mustard	<b>no</b>	<b>no</b>
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of >10mg/kg o 10mg/L	<b>no</b>	<b>no</b>
Lupin and products or derivatives of lupine	<b>no</b>	<b>no</b>
Shellfish and products based on derived from shellfish	<b>no</b>	<b>no</b>
Fish and fish based products	<b>no</b>	<b>no</b>
Sesame seed sand sesame based products	<b>no</b>	<b>no</b>

<b>Codice EAN prodotto / EAN code product</b>	<b>Codice EAN confezione / EAN pack code</b>
---	--

