



L'inconfondibile consistenza della farina gialla di mais Marano, prodotto tipico delle terre venete.

The unmistakable consistency of Marano maize flour, a typical product from Veneto.

INGREDIENTI: Farina di mais "Marano" (24%), Farina di grano tenero tipo '00', Zucchero, Burro (16%) (latte), Tuorlo d'uovo fresco, Uova fresche, Sale, Vaniglia Naturale Mananara del Madagascar*. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI, COMPRESI CEREALI CHE CONTENGONO GLUTINE, POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. PUO' CONTENERE: ALTRA FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA. PRODOTTO IN ITALIA. *SLOW FOOD PRESIDIUIM.

INGREDIENTS: "Marano" cornflour (24%), Wheat flour, Sugar, Butter (16%) (milk), Fresh egg yolk, Fresh eggs, Salt, Natural Mananara Vanilla from Madagascar*. FOR ALLERGENS, INCLUDING CEREALS CONTAINING GLUTEN, SEE INGREDIENTS IN BOLD. MAY ALSO CONTAIN: NUTS, SOYA. MADE IN ITALY. *SLOW FOOD PRESIDIUIM.

CONTIENE:
glutine
uova
latte e derivati

PUO' CONTENERE:
frutta secca a guscio
soia

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 18 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto.

Keep in a cool dry place the product, closed in its original packaging, has shelf-life of 18 months from the date of manufacture.

CONTAINS:
gluten
eggs
milk and derivatives

MAY CONTAIN:
nuts
soy

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. 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 Genetically Modified Organism. This product does not require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003.

CONFEZIONE / Single packaging

Il biscotto è confezionato in termosaldatura con il materiale polipropilene MB 777 26 MY stampato a quattro colori. L'ingrediente caratterizzante è raffigurato nella stampa del packaging. Il prodotto poi viene racchiuso in una scatola di cartone ondulato.

The biscuit is packed with four colours printed thermo-welding polypropylene MB 777 26 MY. The characterizing ingredient is printed to the packaging. The product is then enclosed in a corrugated carton case.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION L=6.5 - W=4.5 - H=1.5 cm

200 PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE

40x20x11
DIM. CARTONE - CASE DIMENSION

12 CT/FASCIA
CASES/LAYER

180 CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC
799729005921

CASE - EAN128
(01)10799729005928

Nutrition Facts

Serving size 6 biscuits (35g)
Servings per container about: 35.7

Amount Per Serving		% Daily Value*	
Calories	170	Calories from Fat	70
Total Fat	7g		10%
Saturated Fat	4g		20%
Trans Fat	0g		
Cholesterol	55mg		18%
Sodium	115mg		5%
Total Carbohydrate	24g		8%
Dietary Fibers	0g		0%
Sugars	11g		
Protein	3g		
Vitamin A	8%	Vitamin C	0%
Calcium	2%	Iron	4%

* Percent daily values are based on a 2000 calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories need.

	Calories	2,000	2,500
Total fat	Less than	65g	80g
Sat fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total carbohydrate		300g	375g
Dietary fiber		25g	30g

Calories per gram:
Fat 9 Carbohydrate 4 Protein 4

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g		
	Per 35 g*	%**	
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	2032kJ/486kcal	711 kJ/170kcal	9%
GRASSI / FAT	21g	7g	10%
di cui Saturi/ of which Saturates	11g	4g	20%
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	69g	24g	8%
di cui Zuccheri/Sugars	31g	11g	12%
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	0g	0g	0%
PROTEINE/ PROTEIN	9g	3g	6%
SALE/ SALT	0,82g	0,29g	5%

*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 35.7		
Serving size: 6 biscuits (35g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	711 kJ	2032 kJ
Protein	3g	9g
Fat, total	7g	21g
- saturated	4g	11g
Carbohydrate	24g	69g
sugars	11g	31g
Sodium	55mg	157mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 4.0 - 5.0
Water activity (Aw): 0.35 - 0.40

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

Carica Mic.ca Totale / Total plate count < 100 UFC/g
Clostridium spp / Clostridium spp < 10 UFC/g
Enterobatteriacee / Enterobacteriaceae < 10 UFC/g
Escherichia coli / Escherichia coli < 10 UFC/g
Salmonella spp / Salmonella spp Assenti / Not present in 25 g
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus < 10 UFC/g



**DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI
SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED**

Azienda con sistema di gestione per la sicurezza alimentare
UNI EN ISO 22000:2005 certificato BUREAU VERITAS N° IT251004
Company with UNI EN ISO 22000:2005 food safety management
system, certified BUREAU VERITAS N° IT251004

Rev. rev 07 del 01/06/2016

Data / Date: 01/06/2016

Il responsabile / Person in charge: Dr. Devis Masenello

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