

Dolci Nannini Siena srl

Sede Operativa
Strada delle Frigge, 5 - Loc. Pian del Casone - 53035 Monteriggioni (SI)
Tel. +39 0577 30301 - e-mail: info@dolcinanninisiena.com

Scheda tecnica

CANTUCCI E VINSANTO/CANTUCCI AND VINSANTO

CODICE PRODOTTO/PRODUCT CODE: **NN00805**

Codice ean/ean code: **8032804278059**

DESCRIZIONE /DESCRIPTION:

Prodotto dolciario da forno /oven baked product

Marchio/Brand: **NANNINI**

Scadenza/Best before: **12 mesi/months**

Ingredienti /ingredients:

CANTUCCI ALLE MANDORLE PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO - ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, **mandorle** (20%), **uova**, **burro**, **latte** fresco pastorizzato, miele, tuorlo d'**uovo**, sale, agenti lievitanti: (carbonato acido d'ammonio, difosfato disodico, carbonato acido di sodio), aromi naturali.

Può contenere tracce di: **senape**, **arachidi**, **soia**, **sesamo ed altra frutta a guscio**.

ALMOND COOKIES BAKED PRODUCT - Ingredients: **Wheat** flour, sugar, **almonds** (20%), **eggs**, **butter**, pasteurised fresh **milk**, honey, **egg** yolk, salt, raising agents: (Ammonium bicarbonate, disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate), natural flavourings.

May contain traces of: **mustard**, **peanuts**, **soy**, **sesame and other nuts**.

VIN SANTO DEL CHIANTI. Vino liquoroso da dessert. Vitigni: 50% Trebbiano, 50% Malvasia del Chianti

CONTENUTO : Lt. 0,375. Contiene **solfiti**

VIN SANTO DEL CHIANTI. Dessert fortified wine. Grapes: 50% Trebbiano, 50% Malvasia del Chianti

CONTENT : Lt. 0,375. Contains **sulphites**

Gli ingredienti evidenziati (**grassetto**) possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti .

The highlighted ingredients (**bold**), can cause reactions in people allergic or intolerant.

Peso netto/net weight: **200 g**

PACKAGING:



film a contatto/plastic film



astuccio in cartoncino/cardboard box

Modalità conservazione/storage instructions: **Conservare in luogo fresco ed asciutto/keep in a cool and dry place far away from heat sources**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Coliformi totali/total coliforms UFC/g <10 Escherichia coli UFC/g Assente /Absent



NANNINI

Salmonella spp UFC/g Assente/Absent 25 g Staphylococcus aureus UFC/g Assente/Absent

Informazioni nutrizionali - Cantucci /Nutrition facts of Cantucci

Parametro -Valori medi Parameter/ Average values	Per 100 g di prodotto
ENERGIA/energy	1922 KJ/ 457 Kcal
GRASSI/fats	16,3 g
Di cui: Acidi Grassi Saturi/of which saturated	3,4 g
CARBOIDRATI/carbohydrate	64,5 g
Di cui: zuccheri/of which sugar	37,0 g
FIBRE/fiber	2,2 g
PROTEINE/PROTEIN	10,9 g
SALE/SALT	0,5 g

ALLERGENI/ALLERGENS	Contiene Contains	Può contenere (contaminazione crociata)/may contain (cross contamination)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing Gluten and derivatives	SI/YES	NO
Crostacei e prodotti derivati/Crustaceans and derivatives	NO	NO
Uova e prodotti derivati/Eggs and derivatives	SI/YES	NO
Pesce e prodotti derivati/Fish and derivatives	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati/Peanuts and derivatives	NO	SI/YES
Soia e prodotti derivati/Soy and derivatives	NO	SI/YES
Latte e prodotti derivati/Milk and derivatives	SI/YES	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati. Nuts: almonds, hazelnuts, cashew, pecan nuts, pistachios, macadamia nuts and derivatives	SI MANDORLA/ALMONDS	SI/YES ALTRA FRUTTA A GUSCIO/OTHER NUTS
Sedano e prodotti derivati /Celery and derivatives	NO	NO
Senape e prodotti derivati/Mustard and derivatives	NO	SI/YES
Semi di sesamo e prodotti derivati/Sesame seeds and derivatives	NO	SI/YES
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l Sulphites more than 10 mg/kg or mg/l	SI/YES VIN SANTO	NO
Lupini e prodotti derivati/Lupines and derivatives	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/Shellfish and derivatives	NO	NO



Dolci Nannini Siena srl

Sede Operativa

Strada delle Frigge, 5 - Loc. Pian del Casone - 53035 Monteriggioni (SI)

Tel. +39 0577 30301 - e-mail: info@dolcinaminisiena.com

Scheda tecnica

MOD 03 REV. 03 DEL 03/12/19 AGGIORNAMENTO DEL 09/09/22



NANNINI