

Loison

PASTICCERI DAL 1938

The taste of Italy
made in Italy

**FILONE UVA
LOAF WITH SULTANA RAISIN**

COD: 203

PESO / Weight 450g - 15.87 oz



DESCRIZIONE / Description

Dolce lievitato naturalmente di forma di filone ricoperto con glassa di mandorle. La pasta, di colore giallo è arricchita con Uvetta sultanina.

Naturally leavened cake in loaf shape covered with almond icing. The yellow paste is enriched with sultana raisins.

INGREDIENTI / Ingredients

INGREDIENTI: Farina di GRANO tenero tipo "0", Uva sultanina (19%), UOVA fresche, Zucchero, Burro (LATTE), Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Glassa alle mandorle italiane (3%) [Zucchero, Albume d'UOVO, Olio di girasole, Farina di MANDORLE, Farina di riso e GRANO precotte, Aromi Naturali], Emulsionante: mono-digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Zucchero invertito, Tuorlo d'UOVO fresco, Miele italiano, Sale, Proteine del LATTE, Aromi Naturali.

INGREDIENTS: WHEAT flour, Sultana raisin (19%), Fresh EGGS, Sugar, Butter (MILK), Natural sourdough yeast (WHEAT), Italian ALMOND Icing (3%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, ALMOND flour, Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural Flavours], Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Invert sugar, fresh EGG yolk, Italian honey, Salt, MILK proteins, Natural flavours.

ALLERGENI / Allergens

CONTIENE:
GRANO
UOVA
LATTE
MANDORLA

PUÒ CONTENERE:
FRUTTA A GUSCIO
SOIA

CONTAINS
WHEAT
EGG
MILK
ALMOND

MAY CONTAIN:
NUTS
SOY

CONSERVABILITÀ-SHELF LIFE / Shelf Life

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 9 mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto lontano da fonti luminose.

Kept in a cool and dry place the product away sunlight source, closed in its original packaging, has a shelf-life of 9 months from the date of manufacture.

DICHIARAZIONE OGM / GMO statement

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

CONFEZIONE / Single packaging

Il prodotto è termosaldato con film di coestruso neutro a barriera. Il prodotto è inserito in una scatola di cartoncino teso. La stampa è stata creata per dare al prodotto l'immagine di un prodotto artigianale e comunque elegante, romantico e raffinato.

The product is heat-sealed with coextruded film of neutral barrier. The cake is then put inside a cartonboard box. The print concept is to give an artisan aspect to the product, in an fine elegance fit.

DATI LOGISTICI / Logistic data

DIM. PACK - PACK DIMENSION 32x13x8,5 cm



6

PEZZI PER CARTONE
PIECES PER CASE



35x29x27 cm

DIM. CARTONE - CASE DIMENSION



8

CT/FASCIA
CASES/LAYER



56

CARTONI/PLT
CASES/PALLET

PRODUCT - UPC

799729000162

CASE - EAN128

(01)10799729000169

Nutrition Facts

6 Servings per container
Serving size 1 slice (80g)

Amount Per Serving

Calories 280

	% Daily Value*
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 90mg	30%
Sodium 170mg	7%
Total Carbohydrate 42g	15%
Dietary Fibers 1g	4%
Total Sugars 23g	
Includes 12g Added Sugars	24%

Protein 6g

Vitamin D 0.3mcg	2%
Calcium 20mg	2%
Iron 0.9mg	6%
Potassium 100mg	2%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION	Per 100 g
VALORE ENERGETICO/ ENERGY	1454kJ/346kcal
GRASSI / FAT	12g
di cui Saturi/ of which Saturates	7g
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE	52g
di cui Zuccheri/Sugars	29g
FIBRE ALIMENTARI/DIETARY FIBER	1.3g
PROTEINE/ PROTEIN	7g
SALE/ SALT	0.54g

NUTRITION INFORMATION (Australia)

Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1163 kJ	1454 kJ
Protein	5.6g	7g
Fat, total	9g	12g
- saturated	5.6g	7g
Carbohydrate	41g	52g
sugars	23g	29g
Sodium	170mg	215mg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical - physical properties

Umidità relativa / Relative moisture %: 23.0 - 26.0
Water activity (Aw): 0.80 - 0.85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards

CMT Mesofila aerobia a 30°C - TMP count at 30° C	<100 UFC/g
E. coli - E. coli	<10 UFC/g
Enterobacteriaceae - Enterobacteriaceae	<10 UFC/g
S. aureus - S. aureus	<10 UFC/g
Salmonella spp - Salmonella spp	Assenti - Absent in 25g
Lieviti e muffe a 25°C - Yeast and mold at 25°C	<100 UFC/g
Clostridium spp - Clostridium spp	<10 UFC/g
Bacillus cereus - Bacillus cereus	<10 UFC/g



DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SINCE 2007 WE ARE CERTIFIED

AZIENDA CERTIFICATA SECONDO LO STANDARD BRC FOOD DAL 2007,
COMPANY CERTIFIED ACCORDING TO BRC FOOD STANDARD SINCE 2007.

Rev. 01 del 19/02/2020

Data / Date: 19/02/2020

Il responsabile / Person in charge: ing. Sara Pozzerle

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