

NOME PRODOTTO *PRODUCT NAME*	**"DOLCE FRUTTI DI BOSCO"** *"DOLCE FRUTTI DI BOSCO"*
Peso unitario *Unit weight*	**300 g**
Descrizione prodotto *Product description*	**Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con frutti rossi** *Natural leavened product with red fruits*
Aspetto/Caratteristiche organolettiche *Appearance/Organoleptic properties*	**Soffice impasto a lievitazione totalmente naturale con frutti rossi (fragole semi candite, mirtilli rossi americani disidratati e lamponi disidratati) decorato con granella di zucchero. L'impasto ha colore giallo e all'olfatto emana aroma di frutti rossi.** *Soft and completely naturally leavened dough with red fruits (semi-candied strawberries, dried cranberries and dried raspberries) decorated with sugar grains. The dough is yellow and has a scent of red fruits.*
Dimensioni prodotto (LxLxH) *Product size (LxLxH)* Senza imballo */ without packaging*	300 g: 190 mm x 110 mm x 75 mm (±10 mm)

Ingredienti *Ingredients*	Farina di **grano** tenero, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo** pastorizzato, fragole semi candite 7% (fragole 5,6% nel prodotto finito, sciroppo di fruttosio-glucosio, zucchero, succo di limone concentrato, antiossidante: acido ascorbico; sale, conservante: sorbato di potassio), lievito madre naturale 7% (farina di **grano** tenero, acqua), granella di zucchero 5%, mirtilli rossi americani disidratati 3% (mirtilli rossi americani 1,4% nel prodotto finito, zucchero di canna, olio di girasole), lamponi disidratati 3% (lamponi 2,1% nel prodotto finito, zucchero, stabilizzante: cloruro di calcio; correttore di acidità: acido citrico; olio di girasole, conservante: sorbato di potassio), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di zucchero invertito, albume d'**uovo** pastorizzato, sale, enzimi (contiene **grano**), farina di **grano** maltato, aroma naturale. Può contenere **senape**, **soia**, **nocciole**, **mandorle**, **pistacchi**. ***Wheat*** *flour,* ***butter****, sugar, pasteurized* ***egg*** *yolk, semi-candied strawberries 7% (strawberries 5,6% in finished product, fructose-glucose syrup, sugar, concentrated lemon juice, antioxidant: ascorbic acid; salt, preservative: potassium sorbate), natural sourdough 7% (****wheat*** *flour, water), sugar grains 5%, dehydrated cranberries 3% (cranberries 1,4% in finished product, cane sugar, sunflower oil), dehydrated raspberries 3% (raspberries 2,1% in finished product, sugar, stabiliser: calcium chloride; acidity regulator: citric acid; sunflower oil, preservative: potassium sorbate), emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; invert sugar syrup, pasteurized* ***egg*** *white, salt, enzymes (contains* ***wheat****), malted* ***wheat*** *flour, natural flavouring.* *Allergen Advice: for allergens, see ingredients in bold.* *May contain* ***mustard****,* ***soy****,* ***hazelnuts****,* ***almonds****,* ***pistachio nuts****.*

Flamigni srl

Via M.L. King,17 – 47121 Forlì (FC) – Italia/Italy

P.IVA 00851680405

Tel 0039 0543 83200

E-mail flamigni@flamigni.it

Valori nutrizionali medi per 100 g *Average nutritional values per 100 g*	
Energia / *Energy*	1666 kJ 397 kcal
Grassi / *Fat*	18 g
di cui: acidi grassi saturi / *of which saturates*	11 g
Carboidrati / *Carbohydrate*	51 g
di cui: zuccheri / *of which sugars*	25 g
Fibre / *Fibre*	1,3 g
Proteine / *Protein*	7,2 g
Sale / *Salt*	0,38 g

	PARAMETRO ***Parameter***	**Limiti** ***Limits***
Profilo microbiologico *Microbiological profile*	Carica batterica totale	≤ 10^6 UFC/g
	Enterobacteriaceae	< 10^4 UFC/g
	Escherichia coli	< 10^2 UFC/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10^2 UFC/g
	Bacillus cereus presuntivo	< 10^4 UFC/g
	Muffe	≤ 10^4 UFC/g
	Lieviti	≤ 10^4 UFC/g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g

Shelf life	Termine Minimo di Conservazione: 270 giorni dalla data di produzione. *Minimum Durability Date: 270 days from production date.*
Modalità di conservazione *Preservation*	Conservare lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole. *Keep the product away from heat sources and direct sunlight.*
Trasporto *Trasportation*	Veicoli o containers devono essere puliti e in buone condizioni sia internamente che esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. *Vehicles or containers used must be clean and in good condition internally and externally. Product should not be transported with no-food compatible materials.*

Flamigni srl
Via M.L. King,17 – 47121 Forlì (FC) – Italia/Italy
P.IVA 00851680405
Tel 0039 0543 83200
E-mail flamigni@flamigni.it

Modalità di consumo *Consumption*	Il prodotto può essere consumato tal quale, ma per restituirgli la sua naturale sofficità, si consiglia di tenerlo per qualche ora prima del consumo in un ambiente caldo o vicino a una fonte di calore. Dopo l'apertura deve essere conservato chiuso nella confezione originale. Consumare entro 5 giorni dall'apertura. *The product can be consumed as such, but to return to its natural softness, it is advisable to keep it warm for a few hours before consumption. After opening, the product should be stored closed in the original packaging. Consume within 5 days after opening.*

Materiali imballo primario *Primary packaging materials*	Carta micro-ondulata di pura cellulosa. (PAP22) Film Polipropilene termosaldato (PLASTICA – PP5) *Micro-corrugated paper of pure cellulose. (PAP22)* *Heat-sealed Polypropylene film (PLASTIC – PP5))*

Destinazione d'uso *Intended use*	Il prodotto non può essere consumato dalle persone con allergie e intolleranze a **latte e derivati, uovo e derivati, grano (glutine), senape, soia, frutta a guscio (nocciole**, **mandorle**, **pistacchi) e derivati.** *The product cannot be consumed by people with allergies and intolerances to* ***milk and dairy products, egg and derivatives, wheat (gluten), mustard, soy, nuts (hazelnuts, almonds, pistachio nuts) and derivatives.***

Dichiarazione HACCP *HACCP statement*	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. *This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study*.

Dichiarazione OGM *OGM statement*	In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo attualmente o che Vi forniremo in futuro sono conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). *We confirm that for the product here in object is NOT derived from genetically modified raw material. No additives or processing aids are used, which may result from GMO.*

Dichiarazione radiazioni ionizzanti *Ionizing radiation statement*	Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. *We confirm that the product here in object was not treated with ionizing radiation energy. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.*

Dichiarazione conformità imballo primario *Primary packaging declaration of conformity*	Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche, Reg UE 2025/40 ("PPWR" – Packaging and Packaging Waste Regulation). *The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions, Reg EU 2025/40 ("PPWR" – Packaging and Packaging Waste Regulation).*

Flamigni srl
Via M.L. King,17 – 47121 Forlì (FC) – Italia/Italy
P.IVA 00851680405
Tel 0039 0543 83200
E-mail flamigni@flamigni.it