

Codice Prodotto	116206
Descrizione	TAVOLETTA ASTUCCIATA NOCCIOLATO FONDENTE 56% g 100 pz 24 Dark Chocolate Hazelnut Bar g 100 pcs 24
SHELF LIFE (mesi/months)	18
Porzione(g) / Serving(g)	50

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	31,15
NOCCIOLA Piemonte IGP	Piedmont HAZELNUT	NOISETTE du Piemont	Piemont-HASELNÜSS	AVELLANA Piemonte	30,00
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	29,68
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	8,75
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,35
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,07
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENERER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

\n
mercoledì 29 luglio 2020

Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)	Per 100 g	Per Porzione Per serving	GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amount	% GDA per porzione / per serving
KCAL	603	302	2000 Kcal	15,08
KJ	2502	1251		
Proteine / Protein	9,0	4,5	50 g	9,0
Carboidrati / Carbohydrate	35,4	17,7	270 g	6,56
di cui zuccheri / of which sugars	31,1	15,6	90 g	17,28
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	45,5	22,8	70 g	32,50
di cui saturi / of which saturates	17,4	8,7	20 g	43,5
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,0	-	0
Fibre / Fibre	7,7	3,8	25 g	15,40
Sodio / Sodium	0,035	0,018	2,4 g	0,73

* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime e da letteratura scientifica.

* Indicative average values calculated from available raw material data and scientific literature.

\n
mercoledì 29 luglio 2020

1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature: 15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.
Store the product in a clean, dry and odourless environment.

3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM
- In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO

4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004
- Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliance with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004

5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.

6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.

\n
mercoledì 29 luglio 2020