

CODICE PRODOTTO	116209
DESCRIZIONE	TAVOLETTA ASTUCCIATA CREMINO g. 110 pz. 24
	Cremino 1878 Bar g 110 pcs 24
SHELF LIFE (mesi/months)	18
Porzione (g) / Serving (g)	55

Ingredienti:	Ingredients:	Ingrédients:	Zutaten:	Ingredientes:	
Zucchero,	Sugar,	Sucre,	Zucker,	Azúcar,	31,34
Burro di cacao,	Cocoa butter,	Beurre de cacao,	Kakaobutter,	Manteca de cacao,	17,89
Pasta di <b>Nocciola</b> Piemonte I.G.P.,	Piedmont <b>Hazelnut</b> paste,	Pâte de <b>Noisette</b> du Piémont,	Piemont- <b>Haselnusspaste</b> ,	Masa de <b>avellana</b> Piemonte,	16,67
<b>Latte</b> intero in polvere,	Whole <b>milk</b> powder,	<b>Lait</b> entier en poudre,	<b>Vollmilchpulver</b> ,	<b>Leche</b> entera en polvo,	15,58
Pasta di <b>mandorle</b> ,	<b>Almonds</b> paste,	Pâte d' <b>amandes</b> ,	<b>Mandelpaste</b> ,	Pasta de <b>almendras</b> ,	11,11
Massa di cacao,	Cocoa Mass,	Pâte de cacao,	Kakaomasse,	Masa de cacao,	5,5
Siero di <b>latte</b> in polvere,	<b>Whey</b> powder (from <b>milk</b> ),	<b>Lactosérum</b> en poudre (de <b>lait</b> ),	<b>Molkenpulver</b> (aus <b>Milch</b> ),	Suero de <b>leche</b> en polvo (de <b>leche</b> ),	1
Grasso di <b>latte</b> anidro,	Anhydrous <b>milk</b> fat,	Matière grasse du <b>lait</b> anhydre,	Wasserfreies <b>Milchfett</b> ,	Grasa <b>láctea</b> anhidra,	0,5
Emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ,	Emulsifier: <b>soy</b> lecithin,	Emulsifiant: <b>lécithine</b> de <b>soja</b> ,	Emulgator: <b>Sojalecithin</b> ,	Emulsionante: lecitina de <b>soja</b> ,	0,34
Aroma vaniglia naturale,	Natural vanilla flavor,	Arôme naturel de vanille,	Natürliches Vanillearoma,	Aroma natural de vainilla,	0,07
<b>Può contenere tracce di altra frutta a guscio.</b>	<b>May contain traces of other nuts.</b>	<b>Peut contenir des traces d'autres fruits à coque.</b>	<b>Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten.</b>	<b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.</b>	

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	605	333	2000 kcal	16,65%
KJ	2.517	1.384		
Proteine / Protein	9,8	5,4	50 g	10,78%
Carboidrati / Carbohydrate	42,8	23,6	270 g	8,72%
di cui zuccheri / of which sugars	40,0	22,0	90 g	24,43%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	-
Grassi / Fat	43,0	23,7	70 g	33,79%
di cui saturi / of which saturates	17,1	9,4	20 g	47,03%
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,9	0,47	-	-
Fibre / Fibre	3,9	2,1	25 g	8,54%
Sodio / Sodium	0,083	0,046	2,4 g	1,90%

\* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.

\* Indicative average values calculated from available data raw.

**1. Dati microbiologici / Microbiological**

Conta microbica totale	( <i>Total plate count</i> )	50000 ufc/g	max
Lieviti	( <i>Yeasts</i> )	500 ufc/g	max
Muffe	( <i>Moulds</i> )	500 ufc/g	max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g	max
Salmonella	( <i>Salmonellae</i> )	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 / OGM Statement**

- Il prodotto è privo di ingredienti derivanti da OGM
- *Herewith we declare that all the products of Venchi S.p.A. do not contain ingredients made of GMO's*

**4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement**

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara di aver ottemperato alla legislazione vigente in merito all'igiene, sicurezza e salubrità dei prodotti alimentari
- *Herewith we declare that all the products of Venchi S.p.A. are manufactured in compliance with HACCP standards*

**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.*