

Codice Prodotto	116250
Descrizione	TAVOLETTA ASTUCCIATA GIANDUIA N. 3 g 100 pz 24 - Natale 2020 GIANDUIA N. 3 bars g 100 pcs 24
SHELF LIFE (mesi/months)	18
Porzione(g) / Serving(g)	50

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero grezzo, burro di cacao. Cacao: 63.6% min.)	Dark chocolate (cocoa mass, raw sugar, cocoa butter. Cocoa solids: 63.6% min.)	Chocolate noir (pâte de cacao, sucre brut, cocoa butter. Cacao: 63.6% min.)	Bitterschokolade (kakaomasse, Rohrzucker, kakaobutter. Kakaο: 63.6% mindestens)	Chocolate amargo (masa de cacao, azucar crudo, manteca de cacao. Cacao: mín. 63.6%)	55,00
Pasta di NOCCIOLA Piemonte IGP	Piedmont HAZELNUT paste	Pâte de NOISETTE du Piemont	Piedmont-HASELNÜSSPASTE	Pasta de AVELLANA Piamonte	35,00
zucchero grezzo	raw sugar	sucre brut	Rohrzucker	azucar crudo	10,00
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 CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

\n
mercoledì 13 maggio 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	611	306	2000 Kcal	15,28
KJ	2536	1268		
Proteine / Protein	8,8	4,4	50 g	8,8
Carboidrati / Carbohydrate	35,0	17,5	270 g	6,48
di cui zuccheri / of which sugars	31,5	15,8	90 g	17,50
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	46,9	23,4	70 g	33,50
di cui saturi / of which saturates	16,7	8,4	20 g	41,75
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,0	-	0
Fibre / Fibre	7,1	3,6	25 g	14,20
Sodio / Sodium	0,028	0,014	2,4 g	0,58

* 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 13 maggio 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 13 maggio 2020