

Codice Prodotto	116257
Descrizione	TAVOLETTA ASTUCCIATA NOCCIOLATO EXTRA FONDENTE 70% g 100 pz 24
	70% Extra Dark chocolate hazelnut bar, g 100, 24pcs
SHELF LIFE (giorni/days)	540
Porzione(g) / Serving(g)	25

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	43,97
NOCCIOLA Piemonte IGP	Piedmont HAZELNUT	NOISETTE du Piemont	Piemont-HASELNÜSS	AVELLANA Piamonte	30,00
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	19,89
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	5,86
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,23
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,05
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	

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 amout	% GDA per porzione / per serving
KCAL	616	154	2000 Kcal	7,7%
KJ	2553	638		
Proteine / Protein	10,8	2,7	50 g	5,4%
Carboidrati / Carbohydrate	27,2	6,8	270 g	2,52%
di cui zuccheri / of which sugars	21,3	5,3	90 g	5,92%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	49,5	12,4	70 g	17,68
di cui saturi / of which saturates	19,8	5,0	20 g	24,75
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,0	-	0
Fibre / Fibre	9,7	2,4	25 g	9,70
Sodio / Sodium	0,047	0,012	2,4 g	0,49

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

* Indicative average values calculated from available data raw.

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 compliant 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.