

| | |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 112328 |
| Descrizione | CIOCCOFRUTTI ARANCIA sfuso kg 5 Orange in Black bulk kg 5 |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 540 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 10,6 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 26,97 |
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 25,89 |
| Sciroppo di glucosio | Glucose syrup | Sirop de glucose | Glukosesirup | Jarabe de glucosa | 17,36 |
| Burro di LATTE concentrato | Concentrated MILK butter | Beurre de LAIT concentré | konzentrierte MILCHBUTTER | Manteca de LECHE condensada | 8,08 |
| Scorza di arancia candita (scorze arancio, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico. 100 g di frutta utilizzata per 100 g di prodotto candito) | Candied orange peels (Orange peels, glucose-fructose syrup, sugar, acid: citric acid. 100 g of fruit used per 100 g of candied product) | Zeste d'orange confite (Zeste d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant: acide citrique. 100 g de fruits pour 100 g de produit confit) | Kandierte Orangenschalen (Orangenschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure. 100 g Frucht pro 100 g Orangeat) | Cáscara de naranja confitada (cáscaras de naranja, jarabe de glucosa - fructosa, azúcar, acidulante: ácido cítrico. 100 g de fruta utilizada para cada 100 g de producto confitado) | 7,67 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 7,57 |
| LATTE intero in polvere | Whole MILK powder | LAIT entier en poudre | VOLLMILCHPULVER | LECHE entera en polvo | 2,75 |
| LATTE intero condensato zuccherato - 9% materia grassa (LATTE, zucchero) | Condensed Sweetened whole MILK - 9% fat (MILK, sugar) | LAIT entier concentré sucré - 9% de matières grasses (LAIT, sucre) | gezuckerte Kondensierte VOLLMILCH - 9% Fett (MILCH, Zucker) | LECHE entera condensado azucarado - 9% materia grasa (LECHE, azúcar) | 2,34 |
| Cacao in polvere | Cocoa powder | Cacao en poudre | Kakaopulver | Cacao en polvo | 0,77 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,38 |
| Aroma naturale | Natural flavouring | Arôme naturel | Natürliches Aroma | Aroma natural | 0,09 |
| Acidificante: acido citrico | Acid: citric acid | Acidifiant: acide citrique | Säuerungsmittel: Citronensäure | Acidulante: ácido cítrico | 0,07 |
| Aroma naturale di vaniglia | Natural vanilla flavor | Arôme naturel de vanille | Natürliches Vanillearoma | Aroma natural de vainilla | 0,06 |
| 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| KCAL | 524 | 56 | 2000 Kcal | 2,78% |
| KJ | 2183 | 231 | | |
| Proteine / Protein | 4,9 | 0,5 | 50 g | 1,04% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 52,3 | 5,5 | 270 g | 2,05% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 48,0 | 5,1 | 90 g | 5,65% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 31,7 | 3,4 | 70 g | 4,80 |
| di cui saturi / of which saturates | 18,8 | 2,0 | 20 g | 9,96 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,5 | 0,05 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 4,8 | 0,5 | 25 g | 2,04 |
| Sodio / Sodium | 0,050 | 0,005 | 2,4 g | 0,22 |

* 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.

| | |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 126346 |
| Descrizione | GIANDUIOTTO GIANDUIA N. 3 sfuso kg 5 Gianduiotto Gianduja N.3 bulk kg 5 |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 720 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 9,2 |

| 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, beurre de cacao. Cacao: 63.6% min.) | Bitterschokolade (kakaomasse, Rohrzucker, kakaobutter. Kakao: 63.6% mindestens) | Chocolate amargo (masa de cacao, azúcar crudo, manteca de cacao. Cacao: mín. 63.6%) | 55,00 |
| Pasta di NOCCIOLA Piemonte IGP | Piedmont HAZELNUT paste | Pâte de NOISETTE du Piemont | Piemont-HASELNÜSSPASTE | Pasta de AVELLANA Piamonte | 35,00 |
| zucchero grezzo | raw sugar | sucre brut | Rohrzucker | azúcar 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 | |

| 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 | 56 | 2000 Kcal | 2,81% |
| KJ | 2536 | 233 | | |
| Proteine / Protein | 8,8 | 0,8 | 50 g | 1,62% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 35,0 | 3,2 | 270 g | 1,19% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 31,5 | 2,9 | 90 g | 3,22% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 46,9 | 4,3 | 70 g | 6,16 |
| di cui saturi / of which saturates | 16,7 | 1,5 | 20 g | 7,68 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,00 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 7,1 | 0,7 | 25 g | 2,61 |
| Sodio / Sodium | 0,028 | 0,003 | 2,4 g | 0,11 |

* 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.

| | |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 126346 |
| Descrizione | GIANDUIOTTO GIANDUIA N. 3 sfuso kg 5 Gianduiotto Gianduja N.3 bulk kg 5 |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 720 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 9,2 |

| 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, beurre de cacao. Cacao: 63.6% min.) | Bitterschokolade (kakaomasse, Rohrzucker, kakaobutter. Kakao: 63.6% mindestens) | Chocolate amargo (masa de cacao, azúcar crudo, manteca de cacao. Cacao: mín. 63.6%) | 55,00 |
| Pasta di NOCCIOLA Piemonte IGP | Piedmont HAZELNUT paste | Pâte de NOISETTE du Piemont | Piemont-HASELNÜSSPASTE | Pasta de AVELLANA Piamonte | 35,00 |
| zucchero grezzo | raw sugar | sucre brut | Rohrzucker | azúcar 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 | |

| 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 | 56 | 2000 Kcal | 2,81% |
| KJ | 2536 | 233 | | |
| Proteine / Protein | 8,8 | 0,8 | 50 g | 1,62% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 35,0 | 3,2 | 270 g | 1,19% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 31,5 | 2,9 | 90 g | 3,22% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 46,9 | 4,3 | 70 g | 6,16 |
| di cui saturi / of which saturates | 16,7 | 1,5 | 20 g | 7,68 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,00 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 7,1 | 0,7 | 25 g | 2,61 |
| Sodio / Sodium | 0,028 | 0,003 | 2,4 g | 0,11 |

* 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.

| | |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 122084 |
| Descrizione | SIGARO CACAO AROMATICO g 100 pz 15 Aromatic Chocolate Cigar g 100 pcs 15 |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 540 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 25 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 30,25 |
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 17,80 |
| Cacao in polvere | Cocoa powder | Cacao en poudre | Kakaopulver | Cacao en polvo | 14,64 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 13,16 |
| Massa di cacao (Nuova Guinea) | Cocoa mass (New Guinea) | Masse de cacao (Nouvelle Guinée) | Kakaomasse (Neuguinea) | Masa de cacao (Nueva Guinea) | 11,75 |
| Pasta di NOCCIOLA Piemonte IGP | Piedmont HAZELNUT paste | Pâte de NOISETTE du Piemont | Piemont-HASELNÜSSPASTE | Pasta de AVELLANA Piemonte | 9,00 |
| Olio di oliva | Olive oil | Huile d'olive | Olivenöl | Aceite de oliva | 3,00 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,33 |
| 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 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| KCAL | 564 | 141 | 2000 Kcal | 7,05% |
| KJ | 2343 | 586 | | |
| Proteine / Protein | 8,9 | 2,2 | 50 g | 4,45% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 35,5 | 8,9 | 270 g | 3,29% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 31,5 | 7,9 | 90 g | 8,75% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 41,2 | 10,3 | 70 g | 14,71 |
| di cui saturi / of which saturates | 20,4 | 5,1 | 20 g | 25,5 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 8,4 | 2,1 | 25 g | 8,4 |
| Sodio / Sodium | 0,023 | 0,006 | 2,4 g | 0,24 |

* 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.

| | |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 122012 |
| Descrizione | SIGARO ARANCIO g 100 pz 15 Orange Chocolate Cigar g 100 pcs 15 |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 540 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 25 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 37,99 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 16,90 |
| Scorza di arancia candita (scorze arancio, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico. 100 g di frutta utilizzata per 100 g di prodotto candito) | Candied orange peels (Orange peels, glucose-fructose syrup, sugar, acid: citric acid. 100 g of fruit used per 100 g of candied product) | Zeste d'orange confite (Zeste d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant: acide citrique. 100 g de fruits pour 100 g de produit confit) | Kandierten Orangenschalen (Orangenschalen, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure. 100 g Frucht pro 100 g Orangeat) | Cáscara de naranja confitada (cáscaras de naranja, jarabe de glucosa - fructosa, azúcar, acidulante: ácido cítrico. 100 g de fruta utilizada para cada 100 g de producto confitado) | 12,00 |
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 11,10 |
| Pasta di MANDORLE | ALMOND paste | Pâte d'AMANDES | MANDELPASTE | Pasta de ALMENDRAS | 8,89 |
| LATTE intero in polvere | Whole MILK powder | LAIT entier en poudre | VOLLMILCHPULVER | LECHE entera en polvo | 7,12 |
| Cacao magro in polvere | Fat-reduced cocoa powder | Cacao maigre en poudre | Mageres Kakaopulver | Cacao descremado en polvo | 5,56 |
| Grasso di LATTE anidro | Anhydrous MILK fat | graisse de LAIT anhydre | Wasserfreies MILCHFETT | Grasa LÁCTEA anhidra (de LECHE) | 0,20 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,20 |
| Aroma naturale di vaniglia | Natural vanilla flavor | Arôme naturel de vanille | Natürliches Vanillearoma | Aroma natural de vainilla | 0,04 |
| 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| KCAL | 533 | 133 | 2000 Kcal | 6,66% |
| KJ | 2223 | 556 | | |
| Proteine / Protein | 6,4 | 1,6 | 50 g | 3,2% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 55,0 | 13,8 | 270 g | 5,09% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 49,5 | 12,4 | 90 g | 13,75% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 30,7 | 7,7 | 70 g | 10,96 |
| di cui saturi / of which saturates | 15,8 | 4,0 | 20 g | 19,75 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,1 | 0,02 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 5,3 | 1,3 | 25 g | 5,30 |
| Sodio / Sodium | 0,058 | 0,014 | 2,4 g | 0,60 |

* 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.

| | |
|--------------------------|----------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 117197 |
| Descrizione | GRANBLEND SUD AMERICA 80% sfuso kg 5 |
| | South America Granblend 80% bulk 5 kg |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 900 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 7 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Massa di cacao origine Sud America | Cocoa mass from South America | Masse de cacao d'Amérique du Sud | Kakaomasse aus Südamerika | Masa de cacao de América del Sur | 76,00 |
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 19,00 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 5,00 |
| 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 | |

| 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 | 594 | 42 | 2000 Kcal | 2,08% |
| KJ | 2462 | 172 | | |
| Proteine / Protein | 10,6 | 0,7 | 50 g | 1,48% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 28,5 | 2,0 | 270 g | 0,74% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 19,4 | 1,4 | 90 g | 1,51% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 46,0 | 3,2 | 70 g | 4,60 |
| di cui saturi / of which saturates | 27,6 | 1,9 | 20 g | 9,66 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 11,7 | 0,8 | 25 g | 3,28 |
| Sodio / Sodium | 0,076 | 0,005 | 2,4 g | 0,22 |

* 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.

| | |
|--------------------------|-----------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 117196 |
| Descrizione | GRANBLEND SUD AMERICA 100% sfuso kg 3 |
| | South America Granblend 100% bulk 3 kg |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 900 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 7 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Massa di cacao origine Sud America | Cocoa mass from South America | Masse de cacao d'Amérique du Sud | Kakaomasse aus Südamerika | Masa de cacao de América del Sur | 100,00 |
| 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 | |

| 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 | 623 | 44 | 2000 Kcal | 2,18% |
| KJ | 2572 | 180 | | |
| Proteine / Protein | 14,0 | 1,0 | 50 g | 1,96% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 12,5 | 0,9 | 270 g | 0,32% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 0,5 | 0,0 | 90 g | 0,04% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 54,0 | 3,8 | 70 g | 5,40 |
| di cui saturi / of which saturates | 32,4 | 2,3 | 20 g | 11,34 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 15,4 | 1,1 | 25 g | 4,31 |
| Sodio / Sodium | 0,100 | 0,007 | 2,4 g | 0,29 |

* 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.

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Codice Prodotto | 117181 |
| Descrizione | GRANBLEND NIBS 75% sfuso kg 5 |
| | Granblend Nibs 75% - bulk 5 kg |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 900 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 6,8 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 47,55 |
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 21,01 |
| Granella tostata di fave di cacao | Toasted cocoa nibs | Grains torréfiés de cacao | Gehackte geröstete Kakao-Nibs | Granillo tostado de habas de cacao | 11,50 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 10,67 |
| Cacao in polvere | Cocoa powder | Cacao en poudre | Kakaopulver | Cacao en polvo | 8,84 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,38 |
| 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| KCAL | 582 | 40 | 2000 Kcal | 1,98% |
| KJ | 2411 | 164 | | |
| Proteine / Protein | 9,7 | 0,7 | 50 g | 1,32% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 28,5 | 1,9 | 270 g | 0,72% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 21,4 | 1,5 | 90 g | 1,62% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 45,0 | 3,1 | 70 g | 4,37 |
| di cui saturi / of which saturates | 26,9 | 1,8 | 20 g | 9,15 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,00 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 12,1 | 0,8 | 25 g | 3,29 |
| Sodio / Sodium | 0,050 | 0,003 | 2,4 g | 0,14 |

* 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.

| | |
|--------------------------|------------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 116653 |
| Descrizione | MINI TAVOLETTA FONDENTE 60% 35 g 32 pz |
| | MINI 60% DARK CHOCOLATE BAR 35 g 32 pcs |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 900 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 35 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 55,50 |
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 36,50 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 7,50 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,50 |
| 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| KCAL | 563 | 197 | 2000 Kcal | 9,85% |
| KJ | 2343 | 820 | | |
| Proteine / Protein | 7,8 | 2,7 | 50 g | 5,46% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 43,5 | 15,2 | 270 g | 5,64% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 36,8 | 12,9 | 90 g | 14,31% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 37,9 | 13,3 | 70 g | 18,95 |
| di cui saturi / of which saturates | 22,6 | 7,9 | 20 g | 39,55 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 8,6 | 3,0 | 25 g | 12,04 |
| Sodio / Sodium | 0,056 | 0,020 | 2,4 g | 0,82 |

* 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.

| | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 116650 |
| Descrizione | MINI TAVOLETTA CREMINO LATTE 35 g 32 pz MINI CREMINO MILK BAR 35 g 32 pcs |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 720 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 35 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 37,51 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 23,02 |
| Pasta di NOCCIOLA Piemonte IGP | Piedmont HAZELNUT paste | Pâte de NOISETTE du Piemont | Piemont-HASELNÜSSPASTE | Pasta de AVELLANA Piamonte | 20,36 |
| LATTE intero in polvere | Whole MILK powder | LAIT entier en poudre | VOLLMILCHPULVER | LECHE entera en polvo | 13,71 |
| Siero di LATTE in polvere | WHEY powder (from MILK) | LACTOSÉRUM en poudre (de LAIT) | MOLKENPULVER (aus MILCH) | Suero de LECHE en polvo | 2,75 |
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 2,04 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,34 |
| Grasso di LATTE anidro | Anhydrous MILK fat | graisse de LAIT anhydre | Wasserfreies MILCHFETT | Grasa LÁCTEA anhidra (de LECHE) | 0,19 |
| Aroma naturale di vaniglia | Natural vanilla flavor | Arôme naturel de vanille | Natürliches Vanillearoma | Aroma natural de vainilla | 0,08 |
| 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| KCAL | 597 | 209 | 2000 Kcal | 10,45% |
| KJ | 2485 | 870 | | |
| Proteine / Protein | 7,7 | 2,7 | 50 g | 5,39% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 46,4 | 16,2 | 270 g | 6,01% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 45,8 | 16,0 | 90 g | 17,81% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 41,8 | 14,6 | 70 g | 20,90 |
| di cui saturi / of which saturates | 18,4 | 6,4 | 20 g | 32,20 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,2 | 0,07 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 2,3 | 0,8 | 25 g | 3,22 |
| Sodio / Sodium | 0,079 | 0,028 | 2,4 g | 1,15 |

* 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.

| | |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 116266 |
| Descrizione | MINI TAVOLETTA EXTRA FONDENTE 85% g 35 pz 32 85% dark chocolate mini bar, g 35, 32pcs |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 900 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 35 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 81,69 |
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 13,99 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 4,13 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,16 |
| Aroma naturale di vaniglia | Natural vanilla flavor | Arôme naturel de vanille | Natürliches Vanillearoma | Aroma natural de vainilla | 0,03 |
| 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| KCAL | 603 | 211 | 2000 Kcal | 10,55% |
| KJ | 2498 | 874 | | |
| Proteine / Protein | 11,4 | 4,0 | 50 g | 7,98% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 24,2 | 8,5 | 270 g | 3,14% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 14,4 | 5,0 | 90 g | 5,60% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 48,4 | 16,9 | 70 g | 24,20 |
| di cui saturi / of which saturates | 29,0 | 10,2 | 20 g | 50,75 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 12,6 | 4,4 | 25 g | 17,64 |
| Sodio / Sodium | 0,082 | 0,029 | 2,4 g | 1,20 |

* 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.

| | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 105138 |
| Descrizione | CUBOTTO CHOCOVIAR 75% sfuso kg 5 Chocoviar 75%, kg 5 |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 540 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 19,3 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cacao in polvere | Cocoa powder | Cacao en poudre | Kakaopulver | Cacao en polvo | 29,38 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 22,92 |
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 22,43 |
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 19,64 |
| oli e grassi vegetali (olio di girasole, burro di cacao, olio di oliva) | vegetable oils and fats (sunflower oil, cocoa butter, olive oil) | huiles et graisses végétales (huile de tournesol, beurre de cacao, huile d'olive) | pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblumenöl, Kakaobutter, Olivenöl) | aceites y grasas vegetales (aceite de girasol, manteca de cacao, aceite de oliva) | 5,16 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,43 |
| Aroma naturale di vaniglia | Natural vanilla flavor | Arôme naturel de vanille | Natürliches Vanillearoma | Aroma natural de vainilla | 0,04 |
| 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| KCAL | 587 | 113 | 2000 Kcal | 5,66% |
| KJ | 2427 | 468 | | |
| Proteine / Protein | 8,8 | 1,7 | 50 g | 3,40% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 25,2 | 4,9 | 270 g | 1,80% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 19,9 | 3,8 | 90 g | 4,27% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 47,4 | 9,1 | 70 g | 13,07 |
| di cui saturi / of which saturates | 26,5 | 5,1 | 20 g | 25,57 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,00 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 12,1 | 2,3 | 25 g | 9,34 |
| Sodio / Sodium | 0,027 | 0,005 | 2,4 g | 0,22 |

* 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.

| | |
|--------------------------|---------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 104082 |
| Descrizione | CUBOTTO PURO FONDENTE 85% sfuso kg 5 |
| | Dark Cubotto 85% bulk kg 5 |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 900 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 8 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 81,69 |
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 13,99 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 4,13 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,16 |
| Aroma naturale di vaniglia | Natural vanilla flavor | Arôme naturel de vanille | Natürliches Vanillearoma | Aroma natural de vainilla | 0,03 |
| 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| KCAL | 603 | 48 | 2000 Kcal | 2,41% |
| KJ | 2498 | 200 | | |
| Proteine / Protein | 11,4 | 0,9 | 50 g | 1,82% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 24,2 | 1,9 | 270 g | 0,72% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 14,4 | 1,2 | 90 g | 1,28% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 48,4 | 3,9 | 70 g | 5,53 |
| di cui saturi / of which saturates | 29,0 | 2,3 | 20 g | 11,60 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 12,6 | 1,0 | 25 g | 4,03 |
| Sodio / Sodium | 0,082 | 0,007 | 2,4 g | 0,27 |

* 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.

| | |
|--------------------------|---------------------------------------------|
| Codice Prodotto | 104064 |
| Descrizione | CUBOTTO PURO FONDENTE 75% sfuso kg 5 |
| | Dark Cubotto 75% bulk kg 5 |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 900 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 8 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Cacao in polvere | Cocoa powder | Cacao en poudre | Kakaopulver | Cacao en polvo | 31,20 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 25,60 |
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 21,80 |
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 20,80 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,50 |
| Aroma naturale di vaniglia | Natural vanilla flavor | Arôme naturel de vanille | Natürliches Vanillearoma | Aroma natural de vainilla | 0,10 |
| 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 amount | % GDA per porzione / per serving |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| KCAL | 573 | 46 | 2000 Kcal | 2,29% |
| KJ | 2371 | 190 | | |
| Proteine / Protein | 9,1 | 0,7 | 50 g | 1,46% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 26,5 | 2,1 | 270 g | 0,79% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 21,2 | 1,7 | 90 g | 1,88% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 45,0 | 3,6 | 70 g | 5,14 |
| di cui saturi / of which saturates | 27,0 | 2,2 | 20 g | 10,80 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 12,6 | 1,0 | 25 g | 4,03 |
| Sodio / Sodium | 0,027 | 0,002 | 2,4 g | 0,09 |

* 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.