

| | |
|--------------------------|---|
| Codice Prodotto | 121014 |
| Descrizione | TAVOLETTA NOCCIOLATA LATTE -70% ZUCCHERI g 100 pz 24 Milk chocolate hazelnut bar -70% sugars, g 100, 24pcs |
| SHELF LIFE (giorni/days) | 540 |
| Porzione(g) / Serving(g) | 25 |

| ingredienti | ingredients | ingrédients | zutaten | ingredientes | % |
|--|---|--|--|---|-------|
| NOCCIOLA Piemonte IGP | Piedmont HAZELNUT | NOISETTE du Piemont | Piedmont-HASELNÜSS | AVELLANA Piemonte | 30,00 |
| Fibra di radice di cicoria | Chicory root fiber | Fibre de racine de chicorée | Zichorienwurzelfaser | Fibra de raíz de achicoria | 23,80 |
| Burro di cacao | Cocoa butter | Beurre de cacao | Kakaobutter | manteca de cacao | 21,53 |
| LATTE intero in polvere | Whole MILK powder | LAIT entier en poudre | VOLLMILCHPULVER | LECHE entera en polvo | 14,70 |
| Massa di cacao | Cocoa mass | Pâte de cacao | Kakaomasse | Masa de cacao | 8,40 |
| Burro di LATTE concentrato | Concentrated MILK butter | Beurre de LAIT concentré | konzentrierte MILCHBUTTER | Manteca de LECHE condensada | 1,05 |
| Emulsionante: lecitina di SOIA | Emulsifier: SOY lecithin | Émulsifiant: lécithine de SOJA | Emulgator: SOJALECITHIN | Emulgente: lecitina de SOJA | 0,42 |
| Zucchero | Sugar | Sucre | Zucker | Azúcar | 0,07 |
| Vaniglia in bacche macinata | Ground vanilla beans | Baies de vanille hachées | Gehackt Vanille Beeren | Vainilla en bayas molidas | 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 CONTENERER 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 | 148 | 2000 Kcal | 7,42% |
| KJ | 2449 | 612 | | |
| Proteine / Protein | 9,4 | 2,4 | 50 g | 4,70% |
| Carboidrati / Carbohydrate | 12,7 | 3,2 | 270 g | 1,18% |
| di cui zuccheri / of which sugars | 11,1 | 2,8 | 90 g | 3,08% |
| di cui polialcoli / of which polyhols | 0,0 | 0,0 | - | 0 |
| Grassi / Fat | 51,0 | 12,8 | 70 g | 18,21 |
| di cui saturi / of which saturates | 20,9 | 5,2 | 20 g | 26,12 |
| Acidi grassi trans / Trans fatty acid | 0,2 | 0,05 | - | 0 |
| Fibre / Fibre | 23,4 | 5,8 | 25 g | 23,40 |
| Sodio / Sodium | 0,080 | 0,020 | 2,4 g | 0,83 |

* 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.