

CODICE PRODOTTO	116213
DESCRIZIONE	TAVOLETTA ASTUCCIATA RIPIENA CAFFE' g 100 pz 24
	Coffee Filled Bar g 100 pcs 24
SHELF LIFE (mesi/months)	18
Porzione (g) / Serving (g)	50

Ingredienti:	Ingredients:	Ingrédients:	Zutaten:	Ingredientes:	
Massa di cacao,	Cocoa Mass,	Pâte de cacao,	Kakaomasse,	Masa de cacao,	32,76
Zucchero,	Sugar,	Sucre,	Zucker,	Azúcar,	30,41
Burro di cacao,	Cocoa butter,	Beurre de cacao,	Kakaobutter,	Manteca de cacao,	10,51
Pasta caffè (caffè 60%, burro di cacao),	Coffee paste (coffee 60%, cocoa butter),	Pâte de café (café 60%, beurre de cacao),	Kaffeepaste (Kaffee 60%, Kakaobutter),	Pasta sabor café (café 60%, manteca de cacao),	9,8
Burro di <b>latte</b> concentrato,	Concentrated <b>milk</b> butter,	Beurre de <b>lait</b> concentré,	konzentrierte <b>Milch</b> Butter,	Manteca de <b>leche</b> concentrada,	4,92
Olio di oliva,	Olive oil,	Huile d'olive,	Olivenöl,	Aceite de oliva,	4,92
<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,	3,14
Granella tostata di fave di cacao,	Toasted cocoa nibs,	Grains torréfiés de cacao,	geröstete Kakao-Nibs,	Grano tostado de habas de cacao,	2,2
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> ),	0,94
Emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ,	Emulsifier: <b>soy</b> lecithin,	Emulsifiant: <b>lécithine de soja</b> ,	Emulgator: <b>Sojalecithin</b> ,	Emulsionante: lecitina de <b>soja</b> ,	0,38
Aroma vaniglia naturale,	Natural vanilla flavor,	Arôme naturel de vanille,	Natürliches Vanillearoma,	Aroma natural de vainilla,	0,02
<b>Può contenere tracce di frutta a guscio.</b>	<b>May contain traces of nuts.</b>	<b>Peut contenir des traces de fruits à coque.</b>	<b>Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.</b>	<b>Puede contener trazas de 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	607	304	2000 kcal	15,18%
KJ	2.521	1.260		
Proteine / Protein	7,1	3,5	50 g	7,08%
Carboidrati / Carbohydrate	40,6	20,3	270 g	7,51%
di cui zuccheri / of which sugars	32,6	16,3	90 g	18,08%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	-
Grassi / Fat	44,8	22,4	70 g	32,03%
di cui saturi / of which saturates	24,5	12,2	20 g	61,13%
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,4	0,19	-	-
Fibre / Fibre	6,5	3,2	25 g	12,90%
Sodio / Sodium	0,053	0,026	2,4 g	1,10%

\* 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	(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 / 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.**