

Codice Prodotto	116301
Descrizione	TAVOLETTA NOCCIOLATA GIANDUIA FONDENTE g 100 pz 24 DARK GIANDUJA WITH HAZELNUTS BAR g 100 pcs 24
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
Pasta di NOCCIOLA Piemonte IGP	Piedmont HAZELNUT paste	Pâte de NOISETTE du Piemont	Piedmont-HASELNÜSSPASTE	Pasta de AVELLANA Piemonte	23,33
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	20,77
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	19,79
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	5,83
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 amount	% GDA per porzione / per serving
KCAL	633	158	2000 Kcal	7,91%
KJ	2622	656		
Proteine / Protein	11,2	2,8	50 g	5,6%
Carboidrati / Carbohydrate	25,5	6,4	270 g	2,36%
di cui zuccheri / of which sugars	22,0	5,5	90 g	6,11%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	52,2	13,0	70 g	18,64
di cui saturi / of which saturates	13,8	3,4	20 g	17,25
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,0	-	0
Fibre / Fibre	8,4	2,1	25 g	8,4
Sodio / Sodium	0,027	0,007	2,4 g	0,28

* 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.