

Codice Prodotto	<b>104418</b>
Descrizione	<b>SACCHETTO CUBOTTO DOLCI ITALIANI 200 g 12 pz</b> <b>DOLCI ITALIANI TREAT BAG 200 g 12 pcs</b>
SHELF LIFE (giorni/days)	<b>540</b>
Porzione(g) / Serving(g)	<b>25</b>

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	34,62
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	18,05
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	17,78
LATTE intero in polvere	Whole MILK powder	LAIT entier en poudre	VOLLMILCHPULVER	LECHE entera en polvo	9,11
Pasta di MANDORLE	ALMOND paste	Pâte d'AMANDES	MANDELPASTE	Pasta de ALMENDRAS	5,59
Caramello (zucchero, acqua)	Caramel (sugar, water)	Caramel (sucre, eau)	Karamell (Zucker, Wasser)	Caramelo (azúcar, agua)	4,03
Cacao in polvere	Cocoa powder	Cacao en poudre	Kakaopulver	Cacao en polvo	3,50
Burro di LATTE concentrato	Concentrated MILK butter	Beurre de LAIT concentré	konzentrierte MILCHBUTTER	Manteca de LECHE condensada	2,56
Pasta caffè (caffè 62%, burro di cacao)	Coffee paste (coffee 62%, cocoa butter)	Pâte de café (café 62%, beurre de cacao)	Kaffeepaste (Kaffee 62%, Kakaobutter)	Pasta de café (62% café, manteca de cacao)	1,97
Siero di LATTE in polvere	WHEY powder (from MILK)	LACTOSÉRUM en poudre (de LAIT)	MOLKENPULVER (aus MILCH)	Suero de LECHE en polvo	0,75
Olio di oliva	Olive oil	Huile d'olive	Olivenöl	Aceite de oliva	0,55
Caramello in polvere (LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, zucchero, grasso del LATTE, aroma naturale di vaniglia)	Powdered caramel (skimmed MILK powder, WHEY powder (from MILK), sugar, MILK fat, natural vanilla flavor)	Caramel en poudre (LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM en poudre (de LAIT), sucre, matière grasse de LAIT, arôme naturel de vanille)	Karamellpulver (MAGERMILCHPULVER, MOLKENPULVER (aus MILCH), Zucker, MILCHFETT, natürliches Vanillearoma)	Caramelo en polvo (LECHE en polvo desnatada, Suero en polvo (de LECHE), azúcar, grasa de LECHE, aroma natural de vainilla)	0,50
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,38
Emulsionante: lecitina (girasole, colza)	Emulsifier: lecithin (sunflower, rapeseed)	Émulsifiant: lécithine (tournesol, colza)	Emulgator: Lecithin (Sonnenblume, Raps)	Emulgente: lecitina (girasol, colza)	0,20
Aroma naturale	Natural flavouring	Arôme naturel	Natürliches Aroma	Aroma natural	0,17
PANNA (da LATTE) in polvere	Powdered CREAM (from MILK)	CRÈME (de LAIT) en poudre	SAHNEPULVER (aus MILCH)	CREMA (de LECHE) en polvo	0,10
Grasso di LATTE anidro	Anhydrous MILK fat	graisse de LAIT anhydre	Wasserfreies MILCHFETT	Grasa LÁCTEA anhidra (de LECHE)	0,09
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,03
Sale	Salt	Sel	Salz	Sal	0,02
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	

lunedì 17 aprile 2023

Venchi S.p.A. Via Venchi n. 1 – 12040 Castelletto Stura (Cn) - Tel. 0039.0171.79.16.11 - Fax 0039.0171.79.16.16

Sito [www.venchi.com](http://www.venchi.com) - e-mail: [info@venchi.com](mailto:info@venchi.com)

Capitale Sociale € 8.500.000,00 i.v. Codice fiscale e n. iscrizione R.I. di Cuneo: 05744670968

Documento di proprietà di Venchi S.p.A. Vietata la riproduzione, anche parziale, se non preventivamente autorizzata - Venchi S.p.A. ownership document. Reproduction is prohibited, even if partial, unless previously authorized

<b>Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per Porzione Per serving</b>	<b>GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amount</b>	<b>% GDA per porzione / per serving</b>
KCAL	573	143	2000 Kcal	7,16%
KJ	2383	596		
Proteine / Protein	7,1	1,8	50 g	3,55%
Carboidrati / Carbohydrate	46,5	11,6	270 g	4,31%
di cui zuccheri / of which sugars	42,6	10,6	90 g	11,83%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	38,7	9,7	70 g	13,82
di cui saturi / of which saturates	21,4	5,4	20 g	26,75
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,2	0,05	-	0
Fibre / Fibre	5,1	1,3	25 g	5,10
Sodio / Sodium	0,071	0,018	2,4 g	0,74

\* 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.***