

Codice Prodotto	121034
Descrizione	TAVOLETTA NOCCIOLATA EXTRA FONDENTE NO ZUCCHERI AGGIUNTI g 100 pz 24 EXTRA DARK HAZELNUT BAR NO ADDED SUGAR 100 g pcs 24
SHELF LIFE (giorni/days)	540
Porzione(g) / Serving(g)	25

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	30,00
NOCCIOLA Piemonte IGP	Piedmont HAZELNUT	NOISETTE du Piemont	Piemont-HASELNÜSS	AVELLANA Piemonte	25,00
Fibra vegetale (cicoria)	Vegetable fibre (chicory)	Fibre végétale (chicorée)	Pflanzenfasern (Zichorienwurzel)	Fibra vegetal (chicória)	18,00
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	16,01
Cacao in polvere	Cocoa powder	Cacao en poudre	Kakaopulver	Cacao en polvo	10,50
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,37
Aroma naturale	Natural flavouring	Arôme naturel	Natürliches Aroma	Aroma natural	0,08
Vaniglia in bacche macinata	Ground vanilla beans	Baies de vanille hachées	Gehackt Vanille Beeren	Vainilla en bayas molidas	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	

mercoledì 14 febbraio 2024

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 - e-mail: 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

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	585	146	2000 Kcal	7,31%
KJ	2410	602		
Proteine / Protein	10,1	2,5	50 g	5,05%
Carboidrati / Carbohydrate	7,5	1,9	270 g	0,69%
di cui zuccheri / of which sugars	2,4	0,6	90 g	0,67%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	51,3	12,8	70 g	18,32
di cui saturi / of which saturates	22,6	5,6	20 g	28,25
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,0	-	0
Fibre / Fibre	26,4	6,6	25 g	26,4
Sodio / Sodium	0,042	0,010	2,4 g	0,44

* 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.