|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODOTTO** | Tavoletta Fondente 58% | | |
| **INGREDIENTI** | Cioccolato Extra Fondente 58% cacao min.  Ingredienti:Pasta di cacao,zucchero,burro di cacao,emulsionante (lecitina di SOIA),estratto naturale di vaniglia.  **Il prodotto può contenere tracce di latte e frutta a guscio.** | | |
| **MODALITÀ CONSERVAZIONE** | in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto  mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 12 mesi. | | |
| **INFORMAZIONE ALLERGENI**  Informazione sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche | | | |
| **Allergeni** | | **Contenuto nel prodotto** | **Presente nello stabilimento** |
| Cereali contenenti glutine e derivati | |  |  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | |  |  |
| Molluschi e derivati dei molluschi | |  |  |
| Uova e prodotti a base di uova | |  |  |
| Pesce e prodotti a base di pesce | |  |  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | |  |  |
| Soia e prodotti a base di soia | | x |  |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | |  | x |
| Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland), e prodotti derivati | |  | x |
| Sedano e prodotti a base di sedano | |  |  |
| Senape e prodotti a base di senape | |  |  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | |  |  |
| Lupino e derivati del lupino | |  |  |
| Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/Kg o 10 mg/L espresso come SO2 | |  |  |
| Con “presente in stabilimento” si intende che l’ingrediente viene utilizzato all’interno del sito produttivo, ma in una linea diversa rispetto a quella su cui viene realizzato il prodotto. | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Informazioni sui valori nutrizionali del prodotto:**  (Secondo quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011) | Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto |
| Valore energetico(kJ/ kcal) | 2324 kJ/ kcal 559 |
| Grassi totali (g) | 37.4 g |
| Acidi grassi saturi (g) | 22.9 g |
| Carboidrati (g) | 45 g |
| Di cui Zuccheri (g) | 42 g |
| Proteine (g) | 6.5 g |
| Sale (g) | 0.08 g |

|  |  |
| --- | --- |
| **Caratteristiche micro-biologiche:** |  |
| carica batterica totale (1) | 5000 UFC/g |
| lieviti (2) | 25 UFC/g |
| muffe (2) | 25 UFC/g |
| coliformi (3) | assenti/g |
| Escherichia coli (4) | assente/g |
| salmonelle (5) | assenti/25g |

(1) ISO 4833:91 (2) ISO 7954:87 (3) ISO 4832:91 (4) ISO 16649-2:01

(5) ISO 6579:93

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipologia di imballaggio/Confezione:** | cellophane + astuccio |

Tali valori sono stati ottenuti per calcolo e sono da ritenersi indicativi