

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	OVETTI DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE <i>EXTRA DARK CHOCOLATE SMALL EGGS</i>		
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	OVFG 3 Kg EAN: 8000813120522 TARIC: 18069019	OV200F 9*6,5*20,5 cm x 200g EAN: 8000813160023 TARIC: 18069019	OV500F 9*7,5*24 cm x 500g EAN: 8000813120645 TARIC: 18069019
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	Ovetti di cioccolato extra fondente <i>Extra dark chocolate small eggs</i>		
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro anidro, emulsionante: lecitina di soia , aroma naturale di vaniglia. Cacao minimo 50,2%. <i>Cocoa mass, sugar, cocoa butter, anhydrous butter, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavouring. Min. cocoa content 50,2%.</i>		
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Contiene: Latte, Soia. Può contenere: Nocciole, mandorle, pistacchi. <i>Contains: Milk, Soya. May contain: Hazelnut, almonds, pistachio.</i>		
OGM <i>GMO</i>	Il prodotto non contiene OGM. <i>The product doesn't contain GMO</i>		
CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE <i>BACTERIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	CBT/TCB: <10.000 UFC/g; Enterobatteriaceae/Enterobacteria: <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/coagulase-positive staphylococci: <100 UFC/g; Salmonelle/Salmonellas: assenti/none; Lieviti/Yeast: <1000 UFC/g; Muffe/Mould: <1000 UFC/g.		
REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS</i>	Aw: < 0.70; Umidità/Humidity: < 8%		
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/Energy: 2222 kJ/531 kcal, Grassi/Fat: 33g, di cui saturi/of which saturated: 20g, Carboidrati/Carboidrate: 48g, di cui zuccheri/of which sugar: 45g, Proteine/Proteins: 5,4g, Sale/Salt: 0,02g		
STOCCAGGIO <i>STORAGE</i>	Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 20 mesi. <i>Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. Shelf life 20 months.</i>		

Rev. 0 del 19/02/2020

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl