

DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION DU PRODUIT

NOME PRODOTTO/ NOM DU PRODUIT : TEGOLINO: circa 5,5g - FIGURINE/FORMES : environ 5,8 g- FIGURA/FORME : environ 8,2 g- CUORI/COEURS : environ 6,6 g – OVETTI/OEUFs 6 g – PALLINE/BILLES 5 g

DESCRIZIONE: Praline di cioccolato al latte
DESCRIPTIONS : Pralines de chocolat au lait

CARATTERISTICHE /CARACTÉRISTIQUES

Cioccolato al latte /Chocolat au lait 100%

ETICHETTATURA /ÉTIQUETAGE

Praline di cioccolato al latte

Ingredienti: zucchero, burro di cacao, **LATTE** intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di **SOIA**, aroma di naturale di vaniglia. Pùd contenere **FRUTTA A GUSCIO**.

Pralines de chocolat au lait

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT** entier, masse de cacao, émulsionnant : lécithine de **SOJA**, arôme naturel de vanille. Peut contenir des **FRUITS À COQUES**.

Chocolat au lait : cacao solide 29 % min.- lait solide 14 % min.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 g DÉCLARATION NUTRITIONNELLE VALEURS TYPIQUES POUR 100 g	
Energia - Énergie	2201 kJ/527 kcal
Grassi - Lipides	28,3 g
di cui acidi grassi saturi - dont graisses saturées	17,8 g
Carboidrati - Glucides	61,5 g
di cui zuccheri -dont sucres	60,2 g
Fibre - Fibres	2,3 g
Proteine - Protéine	5,3 g
Sale -Sel	0,10 g

ALTRI VALORI /AUTRES VALEURS :

Acides gras trans	0,3 g
Cholestérol	14,6 mg
Sodium	40,9 mg
Calcium	106,2 mg
Fer	4,2 mg
Potassium	294,2 mg
Vit. D	1 081 mcg
Sucres ajoutés	54,5 g

	SCHEDA TECNICA FICHE TECHNIQUE	N°001
---	---	--------------

OGM

Nel ciclo di produzione vengono utilizzati materie prime e additivi che non contengono OGM.
Les matières premières et additifs utilisés dans la production sont sans OGM.

VALEURS MICROBIOLOGIQUES

Carica batterica totale /Décompte total.	Max. 5000 UFC/g
Lieviti / Levures	Max. 100 UFC/g
Muffe / Moisissures	Max. 100 UFC/g
Coliformi / Coliformes	< 10 UFC/g
Salmonella /Salmonelle	Absence UFC/25g

ALLERGENI / ALLERGÈNES

Contiene: **SOIA** e **LATTE**. Contiennent : **SOJA** et **LAIT**.
Puo contenere **FRUTTA A GUSCIO**. Peut contenir des **FRUITS À COQUES**.

MODAUTA' DI CONSERVAZIONE /CONDITIONS DE STOCKAGE

Conservare in luogo fresco e asciutto (temperatura compresa tra i 14 e i 18 °C) lontano da fonti di calore e dai raggi solari.
À conserver dans un endroit frais et sec avant et après ouverture.

TMC/DURÉE DE CONSERVATION

Il prodotto, se conservato seguendo le indicazioni descritte, mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo non inferiore ai 24 mesi.
24 mois si toutes les conditions de stockage sont respectées.

PACKAGING/EMBALLAGE

Gli imballi utilizzati sono conformi ai seguenti standard o normative /Conforme aux normes ou conditions requises :
U.E. : Rég.1935/2004/CE, e successivi aggiornamenti e modifiche / et mises à jour et modifications successives.