

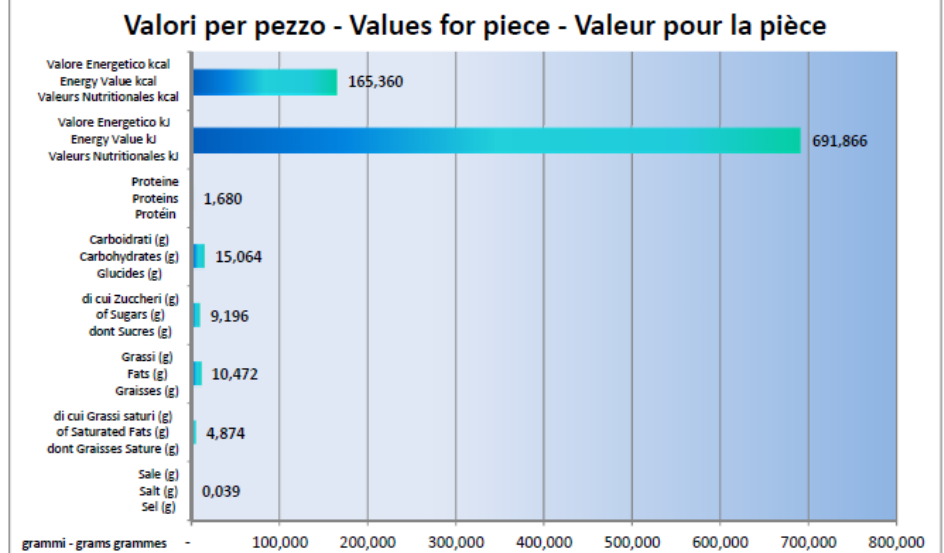
## CHOCUP MAXI 120cc

Bicchierino di wafer glassato internamente con cioccolato fondente

### Informazioni Tecniche - Technical Information - Informations Techniques

Codici Prodotto Product Codes Code Produits	Tipo di prodotto Type of product Type de produit	<i>Cestino in calda</i> <i>Basket of waffle</i> <i>Panier de gaufre</i>	Peso singolo pezzo (g) Weight of one piece (g) Une pièce de poids (g)	<b>31,00</b>
Ingredienti	<i>Cioccolato fondente (56%) con cacao minimo 60% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA; aromi), farina di GRANO tenero tipo "0", zucchero, grasso di cocco raffinato, olio di mais, amido di mais, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA; destrosio, tuorlo d'UOVO in polvere, farina di SOIA, sale, aromi.</i>			
Ingredients	<i>Dark chocolate (56%) with cocoa minimum 60% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin; flavours), WHEAT flour type "0", sugar, refined coconut oil, corn oil, corn starch, skimmed MILK powder, emulsifier: SOY lecithin; dextrose, EGG yolk powder, SOY flour, salt, flavours.</i>			
Ingédients	<i>Chocolat fondant (56%) avec du cacao min. 60% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA; arômes), farine de BLÉ type "0", sucre, huile de coco raffinée, huile de maïs, amidon de maïs, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: lécithine de SOJA; dextrose, jaune d'OEUF en poudre, farine de SOJA, sel, arômes.</i>			

Valore Energetico kcal Energy Value kcal Valeurs Nutritionales kcal	x 100 g	<b>533</b>
Valore Energetico kJ Energy Value kJ Valeurs Nutritionales kJ	x 100 g	<b>2.232</b>
Grassi Fats Graisses	x 100 g	<b>34</b>
di cui Acidi Grassi saturi of Saturated Fats dont Graisses Sature	x 100 g	<b>16</b>
Carboidrati Carbohydrates	x 100 g	<b>49</b>
di cui Zuccheri of Sugars dont Sucres	x 100 g	<b>30</b>
Proteine Proteins Protéin	x 100 g	<b>5</b>
Sale Salt Sel	x 100 g	<b>0,13</b>



Stato fisico del prodotto Physical form of product Forme physique du produit	<i>Solido e croccante</i> <i>Crisp and solid</i> <i>Solide et croustillante</i>	Colore del prodotto Colour of product La couleur du produit	<i>Marrone chiaro</i> <i>Light brown</i> <i>Brun clair</i>	Odore del prodotto Smell of the product L'odeur du produit	<i>Tipico di biscotto cotto e cioccolato</i> <i>Typical baked cookie and chocolate</i> <i>Typique biscuit cuit et du chocolat</i>
Confezionamento Packaging Conditionnement	<i>Scatola CO + Sacco PE-HD</i> <i>Cardboard B + Sac PE-HD</i> <i>Carton + Sac PE-HD</i>	Durata di conservazione Shelf Life Durée de conservation	<i>15 mesi</i> <i>15 month</i> <i>15 mois</i>	Conservazione del prodotto Product storage Stockage des produits	<i>Luogo fresco e asciutto</i> <i>Cool and dry place</i> <i>Endroit fraîche et sec</i>
Allergeni in ingredienti Allergens into ingredients Allergènes dans ingrédients	<i>Glutine, soia, uova, latte.</i> <i>Gluten, soy, eggs, milk.</i> <i>Gluten, soja, oeufs, lait.</i>	Utilizzo del prodotto Product using L'utilisation du produit	<i>Pronto e commestibile tal quale</i> <i>Ready and edible as it is</i> <i>Prêt et comestibles comme il est</i>	Presenza di OGM Presence of GMOs Présence d'OGM	<i>Assenza di OGM</i> <i>GMO Free</i> <i>Absence de OGM</i>
Allergeni in stabilimento Cross contaminations La contamination croisée	<i>Frutta a guscio, arachidi.</i> <i>Nuts, peanuts.</i> <i>Fruit avec le coquille, cacahuètes.</i>	Carica batterica aerobia mesofila Bacterial aerobic mesophilic Bactérienne aérobie mésophile	<b>&lt; 10.000 ufc/g</b>	Escherichia coli Escherichia coli Escherichia coli	<b>&lt; 20 ufc/g</b>
Parametri Microbiologici Microbiological Parameters Paramètres Microbiologiques	(H.A.C.C.P.)	Coliformi Coliforms Coliformes	<b>&lt; 20 ufc/g</b>	Lieviti Yeasts Levures	<b>&lt; 80 ufc/g</b>
		Stafilococchi coagulasi-positivi Coagulase-positive staphylococci Staphylocoques à coagulase p.	<b>&lt; 20 ufc/g</b>	Muffe Molds Moules	<b>&lt; 80 ufc/g</b>
		Salmonella spp. Salmonella spp. Salmonella spp.	<b>not present in 25 g</b>	Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	<b>not present in 25 g</b>
Data di emissione Date of issue Date d'édition	<b>01/02/2017</b>	Rev. 01	Compilato da Compiled by Compilé par	Prati Denis CEO of Prati S.p.A. 