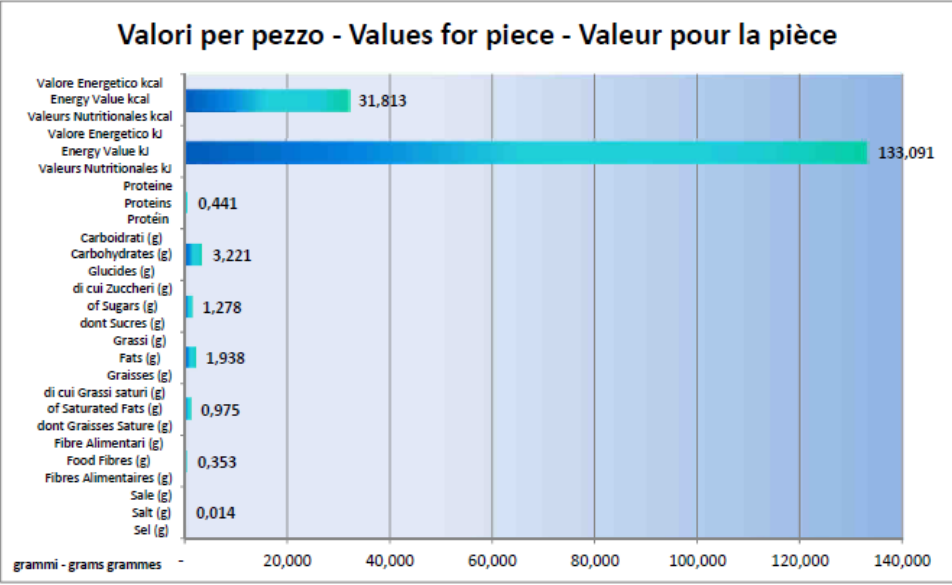


## CHOCUP MINI 30cc

Minibicchiere di wafer glassato internamente con cioccolato fondente

### Chocup mini

#### 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 con cioccolato</i> <i>Basket of waffle with chocolate</i> <i>Panier de gaufre avec chocolat</i>	Peso singolo pezzo (g) Weight of one piece (g) Une pièce de poids (g)	6,35	
Ingredienti	<i>Cioccolato fondente [56%] con cacao min. 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 (E322), Destrosio, Tuorlo d'uovo in polvere, Farina di soia, Sale, Colorante: caramello (E150a), Aromi.</i>				
Ingredients	<i>Dark chocolate [56%] with cocoa min. 60% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin; flavours), Wheat flour type '0', Sugar, Refined vegetable fats of coconut, Corn Oil, Corn starch, Skimmed milk powder, Emulsifier: soy lecithin (E322), Dextrose, Egg yolk powder, Soy flour, Salt, Coloring: caramel (E150a), Flavours.</i>				
Ingrédients	<i>Chocolat Noir [56%] avec du cacao min. 60% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arômes), Farine de blé type '0', Sucre, Graisse végétale raffinée de coco, Huile de maïs, Amidon de maïs, Lait écrémé en poudre, Emulsifiant: lécithine de soja (E322), Dextrose, Jaune d'oeuf en poudre, Farine de soja, Sel, Colorant: caramel (E150a), Arômes.</i>				
Valore Energetico kcal Energy Value kcal	x 100 g	501	 <p><b>Valori per pezzo - Values for piece - Valeur pour la pièce</b></p>		
Valeurs Nutritionales kcal					
Valore Energetico kJ Energy Value kJ	x 100 g	2.096			
Valeurs Nutritionales kJ					
Grassi					
Fats	x 100 g	30,528			
Graisses					
di cui Acidi Grassi saturi of Saturated Fats dont Graisses Sature	x 100 g	15,348			
Carboidrati Carbohydrates	x 100 g	50,731			
di cui Zuccheri of Sugars dont Sucres	x 100 g	20,122			
Proteine Proteins Protéin	x 100 g	6,939			
Fibre Alimentari Food Fibres Fibres Alimentaires	x 100 g	5,559			
Sale Salt	x 100 g	0,217			
Sel					
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 e cioccolato</i> <i>Typical cookie and chocolate</i> <i>Typique biscuit e 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>Fresco t&lt;25°C / asciutto</i> <i>UR&lt;65%</i> <i>Cool t &lt;25 ° C / dry RH &lt;65%</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>	
Allergeni in stabilimento Cross contaminations La contamination croisée	<i>Frutta a guscio tra cui nocciole, arachidi, noci, pistacchi, mandorle ed altre.</i> <i>Nuts including hazelnuts, peanuts, walnuts, pistachios, almonds and others.</i> <i>Fruit avec le coquille y compris noisettes, cacahuètes, noix, pistaches, amandes et autres.</i>		Presenza di OGM Presence of GMOs Présence d'OGM	<i>Assenza di OGM</i> <i>GMO Free</i> <i>Absence de OGM</i>	
Parametri Microbiologici Microbiological Parameters Paramètres Microbiologiques	Carica batterica aerobia mesofila Bacterial aerobic mesophilic Bactérienne aérobie mésophile		< 5.000 ufc/g	Escherichia coli Escherichia coli Escherichia coli	< 20 ufc/g
(H.A.C.C.P.)	Coliformi Coliforms Coliformes		< 20 ufc/g	Lieviti Yeasts Levures	< 20 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi-positivi Coagulase-positive staphylococci Staphylocoques à coagulase p.		< 20 ufc/g	Muffe Molds Moules	< 20 ufc/g
	Salmonella spp. Salmonella spp. Salmonella spp.		not present in 25 g	Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	not present in 25 g
Data di emissione Date of issue Date d'édition	16/01/2017		Approved HACCP Control Department	