

## CHOCUP MEDIUM 60cc

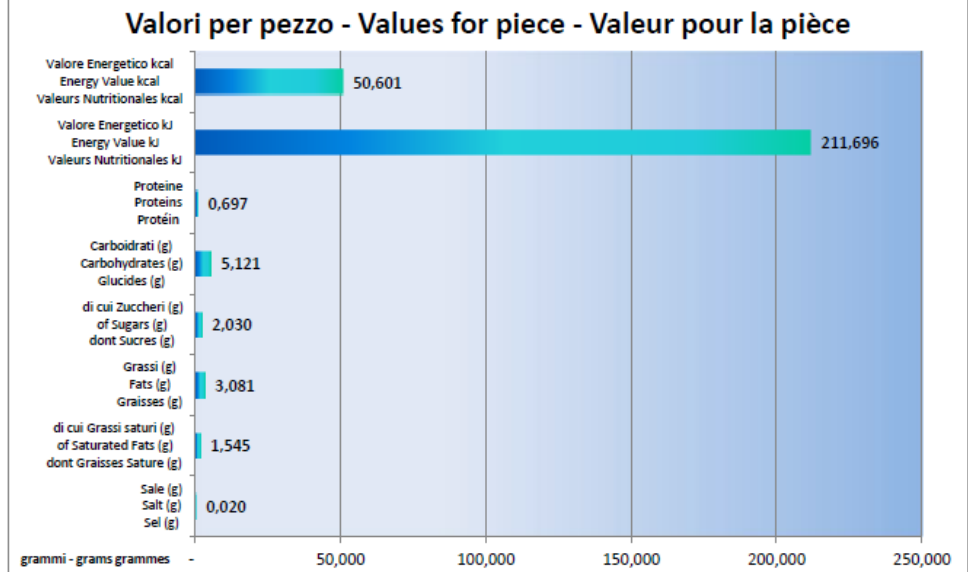
Minibicchiere di wafer glassato internamente con cioccolato fondente

### Chocup Medium

#### Informazioni Tecniche - Technical Information - Informations Techniques

Codici Prodotto Product Codes Code Produits	Tipo di prodotto Type of product Type de produit	<i>Piccolo cestino in cialda</i> <i>Small basket of waffle</i> <i>Petit panier de gaufre</i>	Peso singolo pezzo (g) Weight of one piece (g) Une pièce de poids (g)	10,10
Ingredienti	<i>Ciocolato 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>			
Ingrédients	<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	x 100 g	501
Valeurs Nutritionales kcal		
Valore Energetico kJ Energy Value kJ	x 100 g	2.096
Valeurs Nutritionales kJ		
Grassi		
Fats	x 100 g	30,5 g
Graisses		
di cui Acidi Grassi saturi of Saturated Fats	x 100 g	15,3 g
dont Graisses Sature		
Carboidrati Carbohydrates	x 100 g	50,7 g
di cui Zuccheri of Sugars	x 100 g	20,1 g
dont Sucres		
Proteine Proteins	x 100 g	6,9 g
Protéin		
Sale Salt	x 100 g	0,2 g
Sel		



Stato fisico del prodotto Physical form of product	<i>Solida e croccante</i> <i>Crisp and solid</i>	Colore del prodotto Colour of product	<i>Marrone chiaro</i> <i>Light brown</i>	Odore del prodotto Smell of the product	<i>Tipico di biscotto cotto e cioccolato</i> <i>Typical baked cookie and chocolate</i>
Forme physique du produit	<i>Solide et croustillante</i>	La couleur du produit	<i>Brun clair</i>	L'odeur du produit	<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>
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>	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	< 10.000 ufc/g	Escherichia coli Escherichia coli Escherichia coli	< 20 ufc/g
		Coliformi Coliforms Coliformes	< 20 ufc/g	Lieviti Yeasts Levures	< 80 ufc/g
		Stafilococchi coagulasi-positivi Coagulase-positive staphylococci Staphylocoques à coagulase p.	< 20 ufc/g	Muffe Molds Moules	< 80 ufc/g
(H.A.C.C.P.)		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	Rev. 01	Compilato da Compiled by Compilé par	Proni Denis CEO of Proni srl 