

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	DRAGÉES <i>DRAGÉES</i>	
PRODOTTO <i>PRODUCTS</i>	DRAG200 8,5*6*19 cm x 200g EAN: 8000813080567 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 33*19*15 x 3,40 Kg Pezzi/Ct: 16 Ct/strato: 14 Ct/pallet: 154	DRAG 5 Kg EAN: 8000813080529 TARIC: 18069019 Cartone (Ct): 30*20*18 cm x 5,30 Kg Pezzi/Ct: 5 Kg Ct/strato: 16 Ct/pallet: 144
PRESENTAZIONE <i>DESCRIPTION</i>	Prodotto composto da nocciole, mandorle, chicchi di caffè, scorze d'arancio, tutti ricoperti di cioccolato al latte, fondente o bianco. <i>Hazelnuts, almonds, coffee beans, orange peel, all covered with chocolate, either milk, plain or white.</i>	
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Cioccolato extra fondente 60% cacao minimo (cacao in massa, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia) - Cioccolato Superiore al latte 33% cacao minimo (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, cacao in massa, emulsionante: lecitina di soia , aroma naturale di vaniglia) - Cioccolato Bianco 28% cacao minimo (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, cacao in massa, emulsionante: lecitina di soia , aroma naturale di vaniglia), Chicchi di caffè torrefatto, Nocciola Piemonte IGP (10%), Mandorle tostate, Uvetta, Arancini canditi. Agente di rivestimento: gommalacca, gomma arabica, sciroppo di glucosio. Estratto naturale vaniglia Bourbon. <i>Extra-dark chocolate 60% cocoa minimum (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin) - Superior milk chocolate 33% cocoa minimum (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavour) - White chocolate 28% cocoa minimum (sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, emulsifier: soya lecithin, natural vanilla flavour), Roasted coffee, Piedmont hazelnut (10%), Roasted almond, Raisins, Candied oranges. Covering agent: shellac, arabic gum, glucose syrup. Natural Bourbon vanilla extract.</i>	
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Contiene: Nocciole, mandorle, latte, soia. Può contenere: Frutta a guscio (pistacchi), latte. Contains: <i>Hazelnut, almonds, milk, soya. May contain: Other nuts (pistachio), milk.</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/ <i>Enterobacteria:</i> <100 UFC/g; Stafilococchi coagulasi positivi/ <i>coagulase-positive staphylococci:</i> <100 UFC/g; Salmonelle/ <i>Salmonellas:</i> assenti/ <i>none;</i> Lieviti/ <i>Yeast:</i> <1000 UFC/g; Muffe/ <i>Mould:</i> <1000 UFC/g.	

REQUISITI CHIMICO-FISICI <i>PHYSICOCHEMICAL REQUIREMENTS</i>	Aw: < 0.70; Umidità/ <i>Humidity</i> : < 8%
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g <i>NUTRITIONAL VALUES PER 100g</i>	Energia/ <i>Energy</i> : 2229 kJ/535 kcal, Grassi/ <i>Fat</i> : 36 g, di cui saturi/ <i>of which saturated</i> : 18 g, Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i> : 43 g, di cui zuccheri/ <i>of which sugar</i> : 41 g, Proteine/ <i>Proteins</i> : 8,0 g, Sale/ <i>Salt</i> : 0,05 g.
STOCCAGGIO <i>STORAGE</i>	Mantenere in luogo fresco e asciutto. Temperatura consigliata: 15-18°C. Shelf life 12 mesi. Keep in a cool dry place. Storage temperature recommended: 15-18°C. <i>Shelf life 12 months.</i>

Rev. 0 del 13/09/2019

Ringraziandovi per la scelta dei nostri prodotti

Thank you for choosing our products

Barbero Davide srl