



## Specifica prodotto

<b>Prodotto:</b>	Tortina 21 g Dark Noir HF
<b>Descrizione generale del prodotto:</b>	Delizie di cioccolato fondente extra con delicata crema alle nocciole (54%) e fragrante cialdine
<b>Ingredienti:</b>	cioccolato fondente extra 39% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro anidro ( <b>latte</b> ), emulsionante lecitine di <b>soia</b> ), <b>nocciole</b> 27% nella crema, zucchero, olio di cocco, siero di <b>latte</b> in polvere, farina di <b>frumento</b> , <b>latte</b> scremato in polvere, estratto di malto <b>d'orzo</b> , panna in polvere ( <b>latte</b> ), cacao magro, emulsionante lecitine di <b>soia</b> , agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico), sale, farina di <b>soia</b> , bacche di vaniglia Bourbon, spezie
<b>Info allergeni:</b>	Contiene glutine (cereali), soia, latte e nocciole. Può contenere arachidi e mandorle.
<b>Informazioni aggiuntive:</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto.
<b>Dichiarazione nutrizionale:</b>	

100 g

energia	2.310 kJ
energia	555 kcal
grassi	37 g
di cui acidi grassi saturi	21 g
carboidrati	45 g
di cui zuccheri	37 g
proteine	8,3 g
sale	0,20 g

<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	sapore delicato di nocciole, fragranti wafers e cioccolato fondente	
<b>Caratteristiche chimico/fisiche:</b>	umidità	max. 2,5 %
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	Carica batterica totale aerobica	max. 10.000 cfu/g
	Enterobacteriaceae	max. 100 cfu/g
	E. coli	max. 10 cfu/g
	Lieviti	max. 100 cfu/g
	Muffe	max. 100 cfu/g
	Batteri solfito riduttori	max. 10 cfu/g
	Stafilococchi coagulase positivi	max. 10 cfu/g
	Salmonella	negativo per 25 g
	Listeria monocytogenes	negativo per 25 g

**Termine minimo di conservazione:** Il termine minimo di conservazione è di 14 Mesi alle seguenti condizioni: temperatura ambiente (4 - 20°C), 30 - 70 % rh