

Compound Chocolate Melting Wafers, Dark

INFORMAZIONI PRODOTTO

PRODUCT INFORMATION

Codice del prodotto / Product code

Product SKU: inv-AAGG

Nome del prodotto

CENTRAMERICA S.I. FONDENTE DISCHI

Product name

CENTRAMERICA S.I. DARK DISCS

SEMILAVORATO AL CACAO

SEMIFINISHED COCOA PRODUCT

Ingredienti

zucchero, grassi vegetali non idrogenati (palmisti), cacao magro in polvere [20%], emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia.

Ingredients

sugar, non hydrogenated vegetable fats (palm kernel), fat reduced cocoa powder [20%], emulsifier (E322 sunflower lecithin), natural vanilla flavouring.

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

GMO labelling compliant with Regulations 2003/1829/EC and 2003/1830/EC.

Product not treated with ionising radiation.

Confezione

10 sacchetti poliaccoppiato PP/Al/PE da 1 kg.
Scatole da 10 kg.

Packaging

10x1 kg multi-layer PP/Alu/PE-bags.
10 kg boxes.

Pallet info

scatole per strato/boxes per layer
strati/layers per pallet
scatole/boxes per pallet
1 pallet

8
5
40
400 kg

Conservabilità

540 giorni a max 20 °C in luogo asciutto.

Shelf-life

540 giorni at max 20 °C in a dry place.

Valori tipici / Typical values

Umidità / Moisture	≤ 1,0	%
Grasso/Fat	36,0 - 38,0	%
Carica Batterica Tot./Tot. Plate Count	≤ 5.000	UFC/g
Lieviti/Yeast	≤ 50	UFC/g
Muffe/moulds	≤ 50	UFC/g
Enterobatteriacee/Enterobacteriaceae	< 10	UFC/g

Compound Chocolate Melting Wafers, Dark

Valori tipici / Typical values

Salmonella spp. / Salmonellae spp.
E. Coli

assente / absent in 100 g
< 10

UFC/g

Valori nutrizionali / Nutritional values (per 100 g)

Energia / Energy		2.314 / 556	kJ / kcal
Grassi / Fat		37	g
di cui / of which	saturo / saturates	31	g
	trans	0,2	g
Carboidrati / Carbohydrate		48	g
di cui / of which	zuccheri / sugars	46	g
	polioli / polyols	0	g
Fibre / Fibre		5,9	g
Proteine / Protein		4,8	g
Sale / Salt (Na x 2.5)		0,02	g
Sodio / Sodium		6	mg

Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof)

Arachidi / Peanuts	-
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	-
Crostacei / Crustaceans	-
Latte / Milk	tr
Lupino / Lupin	-
Frutta a guscio / Nuts	
- Mandorle / Almonds	tr
- Nocciole / Hazelnuts	tr
- Noci / Walnuts	tr
- Noci di Acagiù / Cashews	tr
- Noci di Pecan / Pecan Nuts	tr
- Noci del Brasile / Brazil Nuts	tr
- Pistacchi / Pistachio nuts	tr
- Noci Macadamia / Macadamia or Queensland Nuts	tr
Molluschi / Molluscs	-
Pesce / Fish	-
Sedano / Celery	-
Senape / Mustard	-
Sesamo / Sesame seeds	-
Soia / Soybeans	-
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-
Uova / Eggs	-

- = non contiene/does not contain

+ = contiene/contain



OliveNation LLC

13 Robbie Road, Suite A4, Avon, MA 02322

www.OliveNation.com / 617-580-3667

Compound Chocolate Melting Wafers, Dark

Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof)

tr = possibili tracce/possible traces

Certificazioni / Certifications

KOSHER: Prodotto certificato Kosher / Product Kosher certified.