



Croccantino Classico



DOLCIARIA ILARIA SRL - C.DA LECCATA - ZONA INDUSTRIALE - 82029 SAN MARCO DEI CAVOTI (BENEVENTO) ☎ 0039 (0) 824 995206 - - P.IVA: IT 01306380625 - WEB SITE: WWW.DOLCIARIAILARIA.IT E.MAIL: INFO@DOLCIARIAILARIA.IT PEC:DOLCIARIAILARIA@PEC.IT



CODICE A BARRE/BAR CODE /EAN CODE

8033324621110

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Barretta di mandorle e nocciole, ricoperta di cioccolato fondente /Almond and hazelnut, covered with dark chocolate.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Ingredienti interni: mandorle (26%), nocciole (24%), zucchero, aromi. Ingredienti esterni: pasta di cacao (min. 68%), burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia; aroma naturale di vaniglia.

Ingredients: almonds (26%), hazelnuts (24%), sugar, cocoa mass (min. 68%), cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor.

ALLERGENI/ALLERGENS

Non consumare se si soffre di Allergia alla Soia ed alla Frutta a guscio/Do not consume if you have Soy Allergy or allergy to Nuts

CONSERVABILITA'/SHELF-LIFE

Il prodotto teme l'umidità e il calore. Conservare in luogo fresco ed asciutto a temperatura compresa tra 15/18°C. Una corretta conservazione garantisce le caratteristiche del prodotto per mesi 9. La presenza sul prodotto di patina bianca del burro di cacao non costituisce alterazione. / The product can not tolerate moisture and heat. Store in a cool, dry place (away from any source of heat) at a temperature between 15 °C and 18 °C. The correct storage ensure the preservation of product characteristics for 9 months. The presence of a chocolate fat bloom does not constitute any deterioration in the quality of the product.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL STANDARS

Parametro/parameter	Metodo/Method	Risultato/Outcome	Unità di misura/Unit of measurement	Lim.Inf./Lim. Sup
Coliformi/Coliform	PP-33:2018rev.0	60gg/days <10	UFC/g	//
Enterobacteriaceae	ISO21528-2:2017	60gg/days <10	UFC/g	//
Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	ISO16649-2:2001	60gg/days <10	UFC/g	//
Livieti/Yeast (aw >0,95)	ISO 21527-1-2008	60gg/days 2,0*10 ²	UFC/g	9,1*10 ¹ /6,1*10 ²
Muffe/Moulds	ISO 21527-1-2008	60gg/days <1,0*10 ²	UFC/g	//
Microorganismi a 30 °C/Microorganisms 30 °C	UNI EN ISO 4833-1:2013	60gg/days 5,0*10 ¹	UFC/g	2,1*10 ¹ /9,4*10 ²

CONFEZIONE/SINGLE PACKAGING

Il prodotto è confezionato in barrette di 15/18 gr con incarto microfilm Coex 20 + Coex Mt 20, stampa a tre colori. L'incarto riproduce tutte le etichettature della confezione. / The product is packaged in candy/chocolate bars of 15/18 g. In a microfilm wrapper coes 20 + coex mt 20, with three-color printing. The wrapper reproduces all the packaging labels.

PESO NETTO- PESO CONFEZIONE/ NET WEIGHT - WEIGHT PACKAGING	L*H / L*W*H (cm)	PEZZI X CARTONE/PIX x INNER	NUMERO DI CARTONI PER PALLET/NUMBER OF CARTONS IN PALLET (100X120)	NUMERO DI CARTONI PER CONTAINER 20FT/NUMBER OF CARTONS IN 20 FT CONTAINER
300gr- 10,58oz	L/L= 20,5	15	L/ 70	700
340gr- 11,99oz	I/W= 12,5			
	H/H= 4,5			
			I/	
			W	
			=	
			22	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION 100gr

KJ/Kcal	2270/542
Grassi/Fat	33,8
Acidi Grassi Saturi/Saturated Fatty Acids	11,6
Carboidrati/Carbohydrates	53,9
Zuccheri/Sugar	44,4
Fibre/Fibers	6,3
Proteine/Protein	7,8
Sale/Salt	0,02

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/ NUTRITION INFORMATION 100gr

