

Codice Prodotto	<b>105168</b>
Descrizione	<b>CHOCOVIAR ARANCIA sfuso 5 kg</b>
	<b>CHOCOVIAR ARANCIA bulk 5 kg</b>
SHELF LIFE (giorni/days)	<b>540</b>
Porzione(g) / Serving(g)	<b>18,5</b>

ingredienti	ingredients	ingrédients	zutaten	ingredientes	%
Massa di cacao	Cocoa mass	Pâte de cacao	Kakaomasse	Masa de cacao	21,62
Preparato a base di Arancia rossa di Sicilia IGP (Arancia rossa di Sicilia IGP -60%, saccarosio, destrosio, succo di limone concentrato, olio essenziale di arancia)	Blood orange of Sicily-based preparation (Blood orange of Sicily -60%, sugar, dextrose, lemon juice concentrated, essential orange oil)	Préparation à base de orange sanguine de Sicile (orange sanguine de Sicile -60%, sucre, dextrose, jus de citron concentré, huile essentielle d'orange)	Zubereitung auf Blutorangenvon Sizilien-basis (Blutorangen von Sizilien -60%, zucker, dextrose, konzentrierter Zitronensaft, Orangenöl)	Preparación a base de naranja sanguina de Sicilia (naranja sanguina de Sicilia -60%, azúcar, dextrosa, jugo de limón concentrado, aceite esencial de naranja)	21,30
Cacao in polvere	Cocoa powder	Cacao en poudre	Kakaopulver	Cacao en polvo	19,06
Zucchero	Sugar	Sucre	Zucker	Azúcar	18,18
Burro di cacao	Cocoa butter	Beurre de cacao	Kakaobutter	manteca de cacao	16,77
Addensante: fibra vegetale (cicoria)	Thickener: vegetable fibre (chicory)	Épaississant: fibre végétale (chicorée)	Verdickungsmittel: Pflanzenfasern (Zichorienwurzel)	Espesante: fibra vegetal (chicória)	2,64
Emulsionante: lecitina di SOIA	Emulsifier: SOY lecithin	Émulsifiant: lécithine de SOJA	Emulgator: SOJALECITHIN	Emulgente: lecitina de SOJA	0,34
Acidificante: acido citrico	Acid: citric acid	Acidifiant: acide citrique	Säuerungsmittel: Citronensäure	Acidulante: ácido cítrico	0,06
Aroma naturale di vaniglia	Natural vanilla flavor	Arôme naturel de vanille	Natürliches Vanillearoma	Aroma natural de vainilla	0,03
CONTIENE / PUÒ CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO	CONTAINS / MAY CONTAIN TRACES OF: MILK, SOY, NUTS	CONTIENT / PEUT CONTENIR DES TRACES DE: LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE	ENTHÄLT / KANN SPUREN VON: MILCH, SOJABOHNEN, SCHALENFRÜCHTE ENTHALTEN	CONTIENE / PUEDE CONTENER TROZOS DE: LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA	

<b>Informazioni nutrizionali (valori medi*) / Nutritional Facts (average values*)</b>	<b>Per 100 g</b>	<b>Per Porzione Per serving</b>	<b>GDA Quantità Giornaliere Indicative per un adulto / Adult's guideline daily amount</b>	<b>% GDA per porzione / per serving</b>
KCAL	508	94	2000 Kcal	4,70%
KJ	2111	391		
Proteine / Protein	6,9	1,3	50 g	2,55%
Carboidrati / Carbohydrate	39,3	7,3	270 g	2,69%
di cui zuccheri / of which sugars	32,9	6,1	90 g	6,76%
di cui polialcoli / of which polyhols	0,0	0,0	-	0
Grassi / Fat	33,3	6,2	70 g	8,80
di cui saturi / of which saturates	20,0	3,7	20 g	18,50
Acidi grassi trans / Trans fatty acid	0,0	0,00	-	0
Fibre / Fibre	12,1	2,2	25 g	8,95
Sodio / Sodium	0,028	0,005	2,4 g	0,22

\* Valori medi indicativi calcolati dai dati disponibili delle materie prime.

\* Indicative average values calculated from available data raw.

## 1. Limiti microbiologici / Microbiological limits

Conta microbica totale	(Total plate count)	50000 ufc/g max
Lieviti	(Yeasts)	500 ufc/g max
Muffe	(Moulds)	500 ufc/g max
Enterobacteriaceae		100 ufc/g max
Salmonella	(Salmonellae)	assente(absent)/25g

## 2. Condizioni raccomandate di stoccaggio / Recommended storage conditions

Temperatura di stoccaggio / Storage temperature:15-18 °C

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.  
*Store the product in a clean, dry and odourless environment.*

## 3. Dichiarazione OGM / GMO Statement

- In conformità al Reg. UE 1829/2003 ed al Reg. UE 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da OGM
- *In compliance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 the product does not contain and does not come from GMO*

## 4. Dichiarazione idoneità HACCP / HACCP statement

- Con la presente la ditta Venchi S.p.A. dichiara che il prodotto è conforme al Reg. UE 178/2002 e Reg. UE 852/2004
- *Hereby Venchi S.p.A. declares that the product is compliant with EU Reg. 178/2002 and EU Reg. 852/2004*

## 5. La valutazione delle sostanze allergeniche è stata eseguita secondo quanto previsto dal REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

***The allergens assessment was conducted according to REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011.***

## 6. Tutti i materiali in contatto diretto con il prodotto alimentare soddisfano i requisiti previsti dai relativi regolamenti europei.

***All the materials in direct contact with the food meet the requirements of the EUROPEAN REGULATIONS.***