FOODRINKS Srl Via Talete, 4 - 47122 Forlì (FC) - IT
REA FO 407674 - Capitale sociale i.v. € 40.000,00 - C.F./P.Iva IT 04390280404
Socio SCA (Specialty Coffee Association)
T +39 0543 090113 - F +39 0543 818729 - info@foodrinks.it
www.foodrinks.it

CHOCUP MINI 30cc

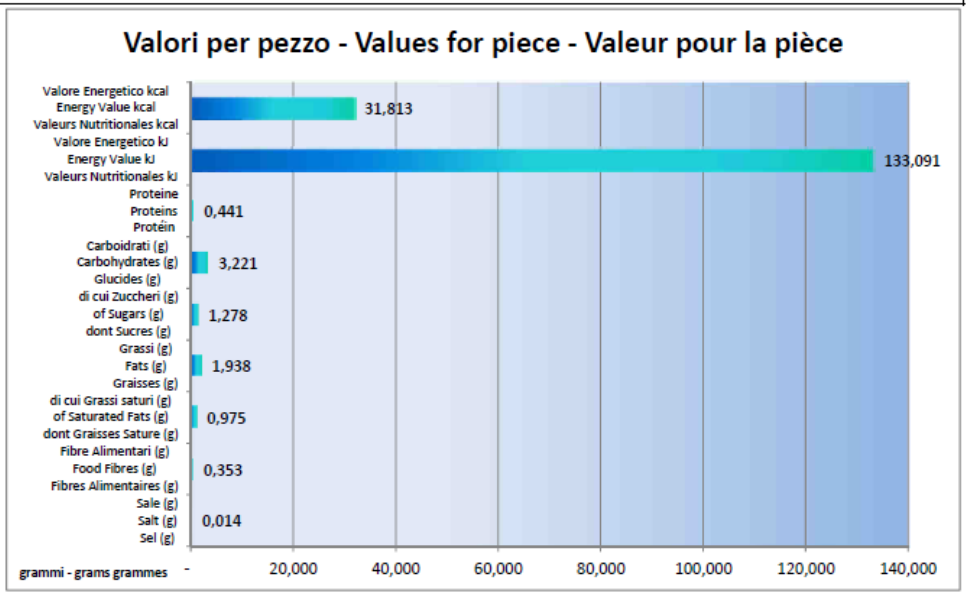
Minibicchiere di wafer glassato internamente con cioccolato fondente

Chocup mini

Informazioni Tecniche - Technical Information - Informations Techniques

Codici Prodotto Product Codes Code Produits		Tipo di prodotto Type of product Type de produit	*Cestino in cialda con cioccolato* *Basket of waffle with chocolate* *Panier de gaufre avec chocolat*	Peso singolo pezzo (g) Weight of one piece (g) Une pièce de poids (g)	6,35
Ingredienti	*Cioccolato fondente [56%] con cacao min. 60% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia; aromi), Farina di grano tenero tipo '0', Zucchero, Grasso di Cocco raffinato, Olio di mais, Amido di mais, Latte scremato in polvere, Emulsionante: lecitina di soia (E322), Destrosio, Tuorlo d'uovo in polvere, Farina di soia, Sale, Colorante: caramello (E150a), Aromi.*				
Ingredients	*Dark chocolate [56%] with cocoa min. 60% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin; flavours), Wheat flour type '0 ', Sugar, Refined vegetable fats of coconut, Corn Oil, Corn starch, Skimmed milk powder, Emulsifier: soy lecithin (E322), Dextrose, Egg yolk powder, Soy flour, Salt , Coloring: caramel (E150a), Flavours.*				
Ingrédients	*Chocolat Noir [56%] avec du cacao min. 60% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arômes), Farine de blé type '0 ', Sucre, Graisse végétale raffinée de coco, Huile de maïs, Amidon de maïs, Lait écrémé en poudre, Emulsifiant: lécithine de soja (E322), Dextrose, Jaune d'oeuf en poudre, Farine de soja, Sel , Colorant: caramel (E150a), Arômes.*				

Valore Energetico kcal Energy Value kcal Valeurs Nutritionales kcal	x 100 g	501
Valore Energetico kJ Energy Value kJ Valeurs Nutritionales kJ	x 100 g	2.096
Grassi Fats Graisses	x 100 g	30,528
di cui Acidi Grassi saturi of Saturated Fats dont Graisses Sature	x 100 g	15,348
Carboidrati Carbohydrates	x 100 g	50,731
di cui Zuccheri of Sugars dont Sucres	x 100 g	20,122
Proteine Proteins Protéin	x 100 g	6,939
Fibre Alimentari Food Fibres Fibres Alimentaires	x 100 g	5,559
Sale Salt Sel	x 100 g	0,217



Stato fisico del prodotto Physical form of product Forme physique du produit	*Solido e croccante* *Crisp and solid* *Solide et croustillante*	Colore del prodotto Colour of product La couleur du produit	*Marrone chiaro* *Light brown* *Brun clair*	Odore del prodotto Smell of the product L'odeur du produit	*Tipico di biscotto e cioccolato* *Typical cookie and chocolate* *Typique biscuit e chocolat*
Confezionamento Packaging Conditionnement	*Scatola CO + Sacco PE-HD* *Cardboard B + Sac PE-HD* *Carton + Sac PE-HD*	Durata di conservazione Shelf Life Durée de conservation	*15 mesi* *15 month* *15 mois*	Conservazione del prodotto Product storage Stockage des produits	*Fresco t<25°C / asciutto* *UR<65%* *Cool t <25 ° C / dry RH <65%*
Allergeni in ingredienti Allergens into ingredients Allergènes dans ingrédients	*Glutine - Soia - Uova - Latte.* *Gluten - Soy - Eggs - Milk.* *Gluten - Soja - Oeufs - Lait.*			Utilizzo del prodotto Product using L'utilisation du produit	*Pronto e commestibile tal quale* *Ready and edible as it is* *Prêt et comestibles comme il est*
Allergeni in stabilimento Cross contaminations La contamination croisée	*Frutta a guscio tra cui nocciole, arachidi, noci, pistacchi, mandorle ed altre.* *Nuts including hazelnuts, peanuts, walnuts, pistachios, almonds and others.* *Fruit avec le coquille y compris noisettes, cacahuètes, noix, pistaches, amandes et autres.*			Presenza di OGM Presence of GMOs Présence d'OGM	*Assenza di OGM* *GMO Free* *Absence de OGM*

Parametri Microbiologici Microbiological Parameters Paramètres Microbiologiques (H.A.C.C.P.)	Carica batterica aerobia mesofila Bacterial aerobic mesophilic Bactérienne aérobie mésophile	< 5.000 ufc/g	Escherichia coli Escherichia coli Escherichia coli	< 20 ufc/g
	Coliformi Coliforms Coliformes	< 20 ufc/g	Lieviti Yeasts Levures	< 20 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi-positivi Coagulase-positive staphylococci Staphylocoques à coagulase p.	< 20 ufc/g	Muffe Molds Moules	< 20 ufc/g
	Salmonella spp. Salmonella spp. Salmonella spp.	not present in 25 g	Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	not present in 25 g

Data di emissione Date of issue Date d'édition	16/01/2017	*Approved HACCP* *Control Department*	