



SCHEDA TECNICA

OVETTI DI CIOCCOLATO FONDATE

Nome prodotto: ovetti di cioccolato fondente

Caratteristiche tradizionali: ovetti di cioccolato contenuti in sacchetti da grammi 100, misura di 10 cm.x 5 cm

Modalità di utilizzo: Consumo diretto

Modalità di imballaggio: primo incartato in sacchetti alimentari in polipropilene, secondo confezionamento in una fascia in cartone alimentare

Shelf-life: 24 mesi (preferibilmente in luogo fresco e asciutto)

Luogo e target di vendita: pasticcerie, drogherie, gelaterie, grossisti settore alimentare; negozi specializzati in prodotti dolciari, bar etc..

Etichettatura: Nome del prodotto, peso netto dichiarato in gr., Ingredienti, valori nutrizionali, da consumarsi preferibilmente entro il, lotto, marchio e indirizzo del produttore, organismo di controllo

Controlli speciali distribuzione: Maneggiare con cura - conservare in luogo fresco e asciutto, Temp. 18°C max/64°F max. RH: 50% max

Ingredienti: Pasta di cacao *, Zucchero di canna *, Burro di cacao *.

Emulsionante: Lecitina di **soia***. Estratto di vaniglia *

. Può contenere tracce di frutta a guscio biologica, lattosio e proteine del latte

biologici. Senza glutine. °= Agricoltura EU, *= Agricoltura NON EU

Valori nutrizionali

Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Energia	kJ	2401
Energia	kcal	578
Grassi	g	42
di cui acidi grassi saturi	g	25
Carboidrati	g	36,3
di cui zuccheri	g	28,6
Fibre	g	9,4
Proteine	g	9,1
Sale	g	0,25

L'azienda adotta un proprio piano di autocontrollo secondo quanto previsto dal decreto legge 155/1997 (H.A.C.C.P.)