

VARIEGATO CLASSICI

Articolo: / Item: / Artículo: / Artikel: **VARIEGATO NEROKROK**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: / Artikelcode: **1.23.45**

Cod campione / Sample code / Cód.muestra: / Code der Probe: **1.22.06**



CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO: / PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

Morbida crema al gusto di cioccolato fondente arricchito con granella croccante di frollino al cacao. Il colore è quello tipico del cioccolato extra dark. Il variegato Nerokrok può essere utilizzato sul gelato o come elemento decorativo per coppe o gelato espresso

Soft Dark chocolate cream with crispy chocolate cookie granules. The color is characteristic of extra dark chocolate. Nerokrok variegated can be used on ice-cream or to decorate bowls or espresso gelato

Blanda crema con gusto de chocolate negro enriquecido con granillo crocante de biscocho al cacao. El color es el típico del chocolate extra negro. El variegato Nerokrok se puede usar en el helado o como elemento decorativo para copas o helado expreso

Weiche Creme mit dunklem Schokoladengeschmack, angereichert mit knusprigen Kakaobohnen. Die Farbe ist typisch für extra dunkle Schokolade. Der Nerokrok bunt kann für Eiscreme oder als dekoratives Element für Tassen oder Eiscreme verwendet werden

INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES: / ZUTATEN

Olio di semi di girasole – Granella di biscotto al cacao senza glutine 23% [farina di mais, zucchero, farina di riso, olio di girasole alto oleico, amido di tapioca, cacao 5%, UOVA fresche, fecola di patate, miele, BURRO, amido di cereali (riso, mais), NOCCIOLE 1%, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico), sale integrale, aromi, albume d'UOVO in polvere, emulsionante: lecitina di girasole] – Zucchero – Cacao magro in polvere – Destrosio – LATTE scremato in polvere – Maltodestrine – Cioccolato fondente extra, Cacao 60% min. (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia) – Emulsionanti: lecitina di SOIA – Aromi – Antiossidanti: tocoferoli (E307). Può contenere tracce di ARACHIDE e altra FRUTTA A GUSCIO.

Sunflower oil – Gluten free cocoa shortbread cookies 23% [corn flour, sugar, rice flour, high oleic sunflower oil, tapioca starch, cocoa 5%, fresh EGGS, potato starch, honey, BUTTER, cereal starch (rice, corn), HAZELNUTS 1%, raising agents: E503, E500ii, E450i; sea salt, flavourings, EGG white powder, emulsifier: sunflower lecithin] – Sugar – Skim cocoa powder - Dextrose – Skim MILK powder – Maltodextrin – Dark Chocolate -Cocoa 60% min- (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifiers: SOY lecithin, vanilla extract) – Emulsifiers: SOY lecithin – Flavours – Antioxidants: E307. May contain traces of PEANUTS and OTHER NUTS.

Aceite de girasol – Granillas de galletas de cacao sin gluten 23% [harina de maíz, azúcar, harina de arroz, aceite de girasol alto oleico, almidón de tapioca, cacao 5%, HUEVOS frescos, fécula de patata, miel, MANTEQUILLA, almidón de cereales (arroz, maíz), AVELLANAS 1%, gasificantes: E503, E500ii, E450i; sal marina, aromas, clara de HUEVO en polvo, emulsionante: lecitina de girasol] – Azúcar – Cacao magro en polvo – Dextrosa – LECHE desnatada en polvo - Dextrina de malta – Chocolate amargo extra, Cacao 60% mín. (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante: lecitina de SOJA, extracto de vainilla) – Emulsionante: lecitina de SOJA – Aromas – Antioxidantes: E307. Puede contener trazas de CACAHUATES y OTROS FRUTOS DE CÁSCARA.

Sonnenblumenöl – Gehackte Kakao Keks Gluten frei 23% [Maismehl, Zucker, Reismehl, high-Oleic-Sonnenblumenöl, Tapioka-Stärke, Kakao 5%, frische EIER, Kartoffelmehl, Honig, BUTTER, Getreidestärke (mais, reis), HASELNÜSSE 1%, Backpulver: E503, E500ii, E450i; meersalz, Aromen, weiß von EIPULVER, emulgator: Sonnenblumenlecithin] – Zucker – Magerkakaopulver – Traubenzucker – MAGERMILCHPULVER – Malzzucker – Schmelzschokolade 60% min (Kakao paste, Zucker, Kakaobutter, Emulgatoren: SOJALECITHIN E322, Vanille extrakt) – Emulgatoren: SOJALECITHIN E322 – Aromen – Antioxidantien: E307. Kann Spuren von ERDNÜSSE und SCHALENFRÜCHTE enthalten.

VARIEGATO CLASSICI

Articolo: / Item: / Artículo: / Artikel: **VARIEGATO NEROKROK**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: / Artikelcode: **1.23.45**

Cod campione / Sample code / Cód.muestra: / Code der Probe: **1.22.06**



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, valori medi per 100 g di prodotto

NUTRITION DECLARATION, average values for 100 g of product

INFORMACIÓN NUTRICIONAL, valores medios por 100 g de producto

NÄHRWERTKENNZEICHNUNG, durchschnittliche Werte pro 100 g Produkt

Energia / Energy / Valor energético/ Brennwert	2388 kJ / 574 kcal
Grassi / Fats / Grasas / Fett	38 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados / davon gesättigte Fettsäuren	5,7 g
Carboidrati / Carbohydrate / Carbohidratos / Kohlenhydrate	51 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon Zucker	34 g
Fibre / Fibre / Fibra alimentaria / Ballaststoffe	3,8 g
Proteine / Proteins / Proteínas / Eiweiß	5 g
Sale / Salt / Sal / Salz	0,16 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: / STORAGE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN: / AUFBEWAHRUNG:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Mescolare il prodotto con una spatola asciutta prima dell'utilizzo. Richiudere accuratamente dopo l'uso. Termine di conservazione: **24** mesi dalla data di produzione.

Store the product in a fresh, dry place to protect its characteristics in an optimum manner. Mix the product using a dry spatula before use. Carefully close it after use. Date of durability: **24** months from the date of production.

El producto conserva sus características óptimas en lugar fresco y seco. Mezclar el producto con una espátula seca antes de su uso. Cerrar cuidadosamente después de su uso. Plazo de conservación: **24** meses a partir de la fecha de producción.

Das Produkt bewahrt seine optimalen Eigenschaften an kühlen und trockenen Orten. Das Produkt mit einer trockenen Spachtel vor dem Gebrauch mischen. Verschließen Sie die Verpackung nach Gebrauch sorgfältig. Mindesthaltbarkeitsdatum: **24** Monate ab dem Produktionsdatum.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	m	M	c	n	U.M.
Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load / Carga Bacterica Total/ Keimgehalt insgesamt	10.000	100.000	2	5	UFC/g.
Enterobacteriacee	10	100	2	5	UFC/g.
Listeria monocytogenes	Assente su 1 g di prodotto / Absent on 1 g of the product / Ausente en 1 g de producto / Nicht vorhanden in 1 g Produkt		0	5	UFC/g.
Salmonella	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25 g of the product / Ausente en 25 g de producto / Nicht vorhanden in 25 g Produkt		0	10	UFC/ 25 g.
Staphylococcus aureus	10	100	2	5	UFC/g.
Legenda: / Key: / Interpretación: / Legende m: Limite inferiore / Lower limit / Límite inferior / Unterer Grenzwert n: Numero unità campionanti / Number of units sampled / Número unidades muestra / Anzahl der Probeinheiten M: Limite superiore / Upper limit / Limite superior / Oberer Grenzwert c: numero di unità con valori m<c<M / c: Anzahl von Einheiten mit Werten m<c<M					
Reg (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005 e OM 07/12/93					
PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS / CHEMISCHE PARAMETER	Limiti / Limits / Límites / Grenzwerte				U.M.
Pesticidi / Pesticides / Pesticidas / Pestizide	Inferiori ai limiti di legge / Below the legal limit / Inferiores a los límites por ley / Unter den gesetzlichen Grenzwerten				-

VARIEGATO CLASSICI

Articolo: / Item: / Artículo: / Artikel: **VARIEGATO NEROKROK**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: / Artikelcode: **1.23.45**

Cod campione / Sample code / Cód.muestra: / Code der Probe: **1.22.06**



MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING: / MODALIDAD DE ENVASADO: / VERPACKUNG:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

All packaging materials employed meet and fulfil the provisions of Reg. EC no. 1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, disciplining the hygiene of packaging destined to come into contact with food substances.

Los materiales de embalaje utilizados son adecuados y conformes a lo previsto según el Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 y sucesivas actualizaciones, con referencia a las normas higiénicas de los embalajes destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias.

Die benutzten Verpackungsmaterialien entsprechen den Verordnungen, die von der Reg.(EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments vom 27/10/2004 und nachfolgenden Aktualisierungen vorgesehen sind, in Bezug auf die Hygienevorschriften der Verpackungen, die für den Kontakt mit Lebensmittelsubstanzen bestimmt sind.

Confezione Packaging Confección Verpackung	Secchiello in plastica con pellicola protettiva / Plastic bin with a protective film / Cubo de plástico con película protectora / Eimer aus Plastik mit Schutzfolie	3 kg	Palletizzazione / Pallets / Paletización / Palettierung	
			Cartoni per strato / Cartons per layer / Cajas por capa / Kartons pro Schicht	10
Cartone Carton Cartón Karton	Confezioni per cartone/ Packs per carton / Confecciones por caja / Packungen pro Karton	4	Strati per pedana / Layers per pallet / Capas por palet / Schichten pro Palette	5
			Cartoni per pedana / Cartons per pallet / Cajas por palet / Kartons pro Palette	50

CONTROLLO PRODUTTIVO: / MANUFACTURING CONTROLS: / CONTROL PRODUCTIVO: / PRODUKTIONSKONTROLLE:



L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti. Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015, CERTIFICATO CSQA N. 6000

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene. Company with system of management for the quality UNI EN ISO 9001:2015 certificate CSQA N. 6000

Todo el proceso productivo se tiene bajo control conforme a lo prescrito por el Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 Abril 2004 acerca de la higiene de los alimentos. Empresa con sistema de gestión de calidad UNI EN ISO 9001:2015 certificado por el CSQA N. 6000

Der gesamte Produktionsprozess wird entsprechend der Reg. (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 bezüglich der Lebensmittelhygiene unter Kontrolle gehalten. Unternehmen mit Qualitätsmanagementsystem DIN EN ISO 9001:2015 ZERTIFIKAT CSQA Nr. 6000