



Calcagno1946 Srl
Paolo Losa 21 – 10093 Collegno (TO)
www.cioccolatocalcagno.it

Scheda Tecnica

GIANDUIOTTO ANTICA RICETTA

Rev.2 del 14/03/2020

Pag.1 di 1

NOME PRODOTTO	Gianduiotto Antica Ricetta
DESCRIZIONE PRODOTTO	Ciocolatino alle nocciole
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Ciocolatino alle nocciole
PRODUTTORE/FORNITORE	Calcagno1946 S.r.l. - Via Paolo Losa 21, 10093 Collegno (TO)
PAESE DI ORIGINE	Prodotto in Italia
INGREDIENTI	Cioccolato fondente – Cacao min. 54% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma naturale di vaniglia), NOCCIOLA Piemonte IGP (24%), Zucchero, Pasta di cacao, LATTE intero in polvere, Burro di cacao, Vaniglia, Aroma MANDORLA amara. Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)	Energia: 2331 KJ/557 kcal Grassi: 38,5 g di cui acidi grassi saturi: 15,1 g Carboidrati: 44,8 g di cui zuccheri 43,1 g Proteine: 7,3 g Sale: 0,08 g
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO	Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori. Temperatura di stoccaggio: 16 - 20 °C
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Espressione TMC: MM/AAAA Shelf-life prodotto: 12 mesi dalla data di produzione (Vedere informazioni lotto/scadenza sulla confezione)

ALLERGENI (Allegato II Reg CE 1169/2011)

	<i>Presente come ingrediente</i>	<i>Presente a causa di contaminazione crociata</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridazioni) e derivati		
Crostacei e derivati		
Uova e derivati		
Pesce e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati	X	
Latte e derivati (incluso il lattosio)	X	
Frutta a guscio (Nocciole, Mandorle, Noci, Anacardi, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia) e derivati	X	X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		
Semi di sesamo e derivati		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/1 espressi come SO2		
Lupino e prodotti a base di lupino		
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento CEE n. 178/2002	Principi e requisiti generali della Legislazione alimentare
Regolamento CEE n. 852/2004	Igiene dei prodotti alimentari
Regolamento CEE n. 1935/2004	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
Regolamento CEE n. 1169/2001	Etichettatura prodotti – informazioni fornite al consumatore