

FERRERO

DQG

Kinder Sorpresa

FERRERO S.p.A.
con unico azionista

SEDE DIREZIONALE: 10025 PINO TORINESE (TO) VIA MARIA CRISTINA 47 TEL. 011.81.52.111 FAX 011.84.04.70
SEDE LEGALE ED AMMINISTRATIVA: 12051 ALBA (CN) P.LE P. FERRERO TEL. 0173.29.51 FAX 0173.36.30.34

CAP. SOC. EURO 66.040.000 I.V. - N. REA 12064 - COD. FISC., P. IVA e REG. IMPRESE CUNEO IT00934460049



SCHEDA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: Kinder Sorpresa

DESCRIZIONE PRODOTTO: specialità dolce a forma di ovetto ricoperto di finissimo cioccolato al latte con sorpresa.

NOME E INDIRIZZO DEL PRODUTTORE: Ferrero S.p.A - Piazzale Pietro Ferrero, Alba (CN), ITALIA.

INGREDIENTI: cioccolato finissimo al latte 47% (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionanti: lecitine (soia), vanillina), latte scremato in polvere, zucchero, grassi vegetali (palma, karité), burro anidro, emulsionanti: lecitine (soia), vanillina.

DESTINAZIONE D'USO PRODOTTO: consumo alimentare umano.

ADDITIVI: emulsionanti: lecitine (soia).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g	Per pezzo (20 g)	Rl per pezzo	Unità di misura
Valore energetico	557,0	111,0	6	kJ
Valore energetico	2323,0	464,0	6	kcal
Grassi Totali	34,5	6,9	10	g
- di cui saturi	22,8	4,6	23	g
Carboidrati Totali	52,3	10,5	4	g
- di cui zuccheri:	52,1	10,4	12	g
Proteine	8,7	1,7	3	g
Sale	0,323	0,065	1	g

UTILIZZO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM):

Si No

ex Reg. Ce n° 1829/2003

ALLERGENI:		Contenuti nel prodotto		Ingredienti
Nr.		Si	No	
1	Proteine del latte	X		Latte scremato in polvere, latte intero in polvere, burro anidro
2	Lattosio	X		Latte scremato in polvere, latte intero in polvere
3	Uova		X	
4	Proteine della soia		X	
5	Lecitina di soia	X		Lecitina di soia
6	Glutine		X	
7	Frumento		X	
8	Orzo		X	
9	Avena		X	
10	Spelta		X	
11	Kamut		X	
12	Segale		X	
13	Pollame		X	
14	Suino		X	
15	Bovino		X	
16	Pesce		X	
17	Crostacei		X	
18	Mais		X	
19	Cacao	X		Pasta di cacao, burro di cacao
20	Lieviti		X	
21	Legumi		X	
22	Noci (<i>Juglans regia</i>)		X	
23	Olio di noci		X	
24	Nocciole (<i>Corylus avellana</i>)		X	
25	Mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>)		X	
26	Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>)		X	
27	Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>)		X	
28	Altra frutta a guscio (<i>Noci Pecan, Noci del Brasile, Noci Macadamia o Noci del Queensland</i>)		X	
29	Arachidi		X	
30	Olio di arachidi		X	
31	Sesamo		X	
32	Olio di sesamo		X	
33	Glutammato		X	
34	Solfiti (E220 - E228)		X	
35	Acido Benzoico and PHB (E210 - E219)		X	
36	Coloranti AZO		X	
37	Tartrazina (E102)		X	
38	Cannella		X	
39	Vanillina	X		Vanillina
40	Coriandolo		X	
41	Prezzemolo		X	
42	Ombrellifere		X	
43	Sedano		X	
44	Lupino		X	
45	Molluschi		X	
46	Gelatina (<i>Bovino, Suino, Pollame</i>)		X	
47	Gelatina o colla di pesce		X	
48	Senape		X	
49	Arance		X	
50	Kiwi		X	
51	Pesche		X	
52	Mele		X	
53	Funghi		X	
54	Igname (<i>Dioscorea Spp</i>)		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: superficie omogenea

Colore: marrone chiaro

Consistenza: vellutata al palato

Odore: tipico di cioccolato e latte

Gusto: tipico di cioccolato e latte

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	Valore Indicativo	Unità di Misura	Metodo
Carica batterica totale	< 10000	ufc/g	ISO 4833-1
Lieviti	< 30	ufc/g	AFNOR-NF V08-59
Muffe	< 30	ufc/g	AFNOR-NF V08-59
Enterobacteriaceae	< 10	ufc/g	ISO 21528-2
E.coli	< 10	ufc/g	ISO 16649-2
Salmonella	assente	ufc/250g	ISO 6579

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO: conservare in un luogo fresco (14-18°C) e asciutto (max. 65% UR). Tenere lontano da prodotti con un odore forte.

CONDIZIONI DI TRASPORTO: max. 12-16°C; max. 65% UR.

CERTIFICAZIONI DEL PRODUTTORE/PRODOTTO:

> ISO:

UNI EN ISO 9001:2008 emessa da SGS

ISO 14001:2004 emessa da Bureau Veritas

> FSSC:

FSSC 22000:2010 emessa da SGS

> IFS:

IFS versione 6, emessa da SGS

> INFORMAZIONI ETICHE:

Certificazione Kosher Si

Cerificazione Halal No

Idoneo per ovo-latto-vegetariani Si

Idoneo per vegani No