

FERRERO

FERRERO TRADING LUX S.A. & AFFILIATES
FINDEL BUSINESS CENTER COMPLEXE B, RUE DE TRÈVES, L-2632 FINDEL, Luxembourg
TEL: (352) 34 97 11-1 FAX: (352) 34 94 11 - R.C. LUXEMBOURG: B 176980



DIREZIONE QUALITÀ GRUPPO
GROUP QUALITY DEPARTMENT

Kinder Bueno White

SCHEDA DATI PRODOTTO, VERSIONE 1, VALIDA A PARTIRE DAL 21/09/2016

PREPARATO DA: DQG Food Safety.

Monica Battistel

APPROVATO DA: Quality Group Director.

Salvatore Ranchetti

NOME PRODOTTO: Kinder Bueno White

DESCRIZIONE PRODOTTO: barretta di wafer ricoperta di cioccolato bianco con ripieno cremoso al latte e nocchie.

NOME E INDIRIZZO DEL PRODUTTORE:

BELSK: FERRERO POLSKA Sp. z.o. o. - Ul. Szkolna 6 - 05-622 Belsk Duzy K/GrOjca.

INGREDIENTI: cioccolato bianco 28% (burro di cacao, zucchero, latte scremato in polvere, burro anidro, emulsionante: lecitine (soia), vanillina), zucchero, grasso vegetale (palma), farina di frumento, latte scremato in polvere, latte intero in polvere, nocchie 5%, siero del latte in polvere, amido di frumento, cacao magro 0,4%, olio di girasole, proteine del latte, emulsionante lecitine (soia), agenti lievitanti: idrogenocarbonato di sodio, idrogenocarbonato di ammonio, sale, aromi, vanillina.

DESTINAZIONE D'USO PRODOTTO: consumo umano.

ADDITIVI: emulsionanti: lecitina (soia / girasole), agenti lievitanti (idrogenocarbonato di ammonio, idrogenocarbonato di sodio).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

	Per 100 g	Per pezzo (19,5 g)	RI per pezzo	Unità
Valore energetico	2387	465	6	kJ
Valore energetico	572	111	6	kcal
Grassi totali	35,9	7	10	g
di cui saturi	16,8	3,3	17	g
Carboidrati totali	53	10,3	4	g
di cui zuccheri	43,6	8,5	9	g
Proteine	8,8	1,7	3	g
Sale	0,36	0,069	1	g

	Si	No	
UTILIZZO DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM):		x	Ex Reg. Ce n° 1829/2003

Nr.	SOSTANZE	Contenuti nel		Ingredienti
		Si	No	
1	Proteine del latte	X		latte scremato in polvere, burro anidro, latte intero in polvere
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		farina di frumento, amido di frumento
7	Frumento	X		farina di frumento, amido di frumento
8	Grano saraceno		x	
9	Orzo		x	
10	Avena		x	
11	Spelta		x	
12	Kamut		x	
13	Segale		x	
14	Carne (pollame, suino, bovino)		x	
15	Pesce		x	
16	Crostacei		x	
17	Mais		x	
18	Cacao	X		burro di cacao, pasta di cacao, cacao magro
19	Lieviti		x	
20	Legumi		x	
21	Noci (<i>Juglans regia</i>)		x	
22	Olio di noci		x	
23	Nocciole (<i>Corylus avellana</i>)	x		nocciole
24	Mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>)		X	
25	Pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>)		x	
26	Anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>)		x	
27	Altra frutta a guscio (<i>Pecan nuts,</i>		x	
28	Altra frutta a guscio (faggina, castagne, castagna Chinquapin, noce di cocco, ginko, Carya, lichee, pinolo, canarium ovatum, karité)			
29	Arachidi		x	
30	Olio di arachidi		x	
31	Sesamo		x	
32	Olio di sesamo		x	
33	Semi di girasole e prodotti derivati	X		lecitina di girasole, olio di girasole
34	Glutammato		x	
35	Anidride solforosa e Solfiti > 10ppm		x	
36	Acido benzoico e PHB (E210 - E219)		x	
37	Coloranti AZO		x	
38	Tartrazina (E102)		x	
39	Cannella		x	
40	Vanillina	X		vanillina
41	Coriandolo		x	
42	Prezzemolo		x	
43	Ombrellifere		x	
44	Sedano		x	
45	Lupino		x	
46	Molluschi		x	
47	Gelatina (bovino, suino, pollame)		x	
48	Gelatina di pesce/colla di pesce		x	

49	Senape		x	
50	Arance		x	
51	Kiwi		x	
52	Mango e frutta simile			
53	Pesche		x	
54	Mele		x	
55	Funghi		x	
55	Igname (Discorea Spp)		x	
56	Pomodori		X	
57	Miele		X	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: barretta di wafer ricoperta di cioccolato bianco con ripieno al latte e nocciole.
Colore: cioccolato bianco.
Consistenza: ripieno cremoso, wafer croccante.
Odore: cioccolato bianco, nocciole.
Sapore: cioccolato bianco, nocciole.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

	Valore indicativo	Unità	Metodo
Conta totale piastrine	<10000	cfu/g	ISO 4833-1
Lieviti	<30	cfu/g	AFNOR-NF V08-59
Muffe	<30	cfu/g	AFNOR-NF V08-59
Enterobacteriaceae	<10	cfu/g	ISO 21528-2
E.coli	<10	cfu/g	ISO 16649-2
Salmonella	assente	cfu/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: 12-16 °C max.; 65 % UR.

CERTIFICAZIONI DEL PRODUTTORE/PRODOTTO:

>ISO:

BELSK:	ISO 9001 emessa da SGS.
---------------	-------------------------

BELSK:	ISO 14001 emessa da Bureau Veritas.
---------------	-------------------------------------

>FSSC :

BELSK:	FSSC 22000 emessa da SGS.
---------------	---------------------------

>IFS :

BELSK:	IFS versione 6 emessa da SGS.
---------------	-------------------------------

>RSPO :

BELSK:	CERTIFICAZIONE RSPO SG. NUMERO CERTIFICATO BVC-RSPO-IT266551. Emesso da Bureau Veritas.
---------------	---

>INFORMAZIONI ETICHE :

Certificazione Kosher.	Si
-------------------------------	----

Certificazione Halal	Si
-----------------------------	----

Idoneo per ovo-latto-vegetariani

Si

Idoneo per vegani

No.