	Scheda Tecnica	Mod. 18
	Technical Data Sheet	Ed. 01 Rev. 00
		del 05/03/2020

<i>(foto prodotto)</i>	Nome prodotto / Product name:	Cioconat peperoncino
	Peso / Weight:	30 g x 36
	Denominazione legale / Legal denomination:	Preparato in polvere per bevanda calda al gusto di cioccolato al peperoncino/ Chili Pepper Chocolate Flavour Hot Drink Mix
	Dosi raccomandate / Recommended dosage:	Stemperare il contenuto della busta in 120 ml di latte e portare ad ebollizione / Dissolve the content of the bag in 120 ml of milk and bring to the boil.

Ingredienti:

zucchero, cacao 22/24 (26%), amido di mais, peperoncino in polvere (0,3%), vanillina, sale.

Ingredients:

sugar, cocoa 22/24 (26%), maize starch, chili pepper powder (0,3%), vanillin, salt.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g


Valore energetico / Energetic Value	1591 kJ	380 kcal
Grassi / Fat	6,0	
<i>di cui / of which</i>		
Saturi / Saturates	3,6	
Monoinsaturi / Mono-unsaturates	2,1	
Polinsaturi / Polyunsaturates	0,2	
Carboidrati / Carbohydrate	73	
<i>di cui / of which</i>		
Zuccheri / Sugar	52	
Polioli / Polyols	0	
Amido / Starch	0	
Fibre	7,1	
Proteine / Protein	5,2	
Sale / Salt	0,14	
Sodio / Sodium	0,06	

N.F. FOOD SPA

Sede legale ed operativa: V. Bosco 99/A – 42019 Scandiano – RE – Italia – Tel. +39 0522 330259

Cod. Fisc. e Reg. Imprese di RE N. 03670680168 – P. IVA IT03670680168 – R.E.A. nr. 282398 – Cap. Soc. € 1.507.500,00

natfood@natfood.it – <http://www.natfood.it>

	Scheda Tecnica	Mod. 18
	Technical Data Sheet	Ed. 01 Rev. 00
		del 05/03/2020

PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

	Value	Unità / Unit	Metodo / Method
pH	-		interno / internal
Umidità / Moisture	-		interno / internal
aw	< 0,60		interno / internal
Densità / Bulk Density	-		interno / internal

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS


	Value	Unità / Unit	Metodo / Method
Carica microbica totale / Total plate count	< 10000	cfu/g	AFNOR BIO 12/35-05/13
Coliformi totali / total Coliform	< 10	cfu/g	AOAC 991.14 2002
Salmonella	Absent	cfu/g	AFNOR BRD 07/06-07/04
Muffe / Mould	< 100	cfu/g	ISO 21527-2:2008
Lieviti / Yeast	< 100	cfu/g	ISO 21527-2:2008

SOSTANZE O PRODOTTI CHE CAUSANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SECONDO LA DIRETTIVA 1169/2011 / UE ALLEGATO II SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES ACCORDING TO DIRECTIVE 1169/2011/EU ANNEX II

		Present	Cross-contamination
1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. / Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products there-of	NO	NO
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	NO
3	Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO	NO
4	Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	NO
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	NO
6	Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	SI/YES
7	Latte e prodotti a base di latte incluso il lattosio / Milk and products thereof including lactose	NO	SI/YES

N.F. FOOD SPA

Sede legale ed operativa: V. Bosco 99/A – 42019 Scandiano – RE – Italia – Tel. +39 0522 330259
Cod. Fisc. e Reg. Imprese di RE N. 03670680168 – P. IVA IT03670680168 – R.E.A. nr. 282398 – Cap. Soc. € € 1.507.500,00
natfood@natfood.it – <http://www.natfood.it>

	Scheda Tecnica	Mod. 18
	Technical Data Sheet	Ed. 01 Rev. 00
		del 05/03/2020

8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. / Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	NO	SI/YES
9	Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	NO
10	Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin products thereof	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO	NO

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO / PACKAGING INFORMATION

	Unit	
EAN BOX	-	
EAN CODE CARTON (ITF14)	-	
EAN CODE PALLET	-	-
Peso netto per busta / Net Weight per bag	Bag	30 g
Unità per box / Units per box	-	36
Peso Netto per box / Net Weight per box	g	1080
Numero di cartoni per pallet/ Cartons per pallet	-	-
Peso netto per pallet / Net Weight per pallet	-	-

CONSERVAZIONE / STORAGE

Conservare nell'imballaggio originale in un magazzino fresco e asciutto.

La temperatura non deve superare i 25°C. L'umidità non deve superare il 70% di UR.


Store in the original packaging in a cool, dry warehouse. Temperature should not exceed 25°C. Humidity should not exceed 70% RH.

N.F. FOOD SPA

Sede legale ed operativa: V. Bosco 99/A – 42019 Scandiano – RE – Italia – Tel. +39 0522 330259

Cod. Fisc. e Reg. Imprese di RE N. 03670680168 – P. IVA IT03670680168 – R.E.A. nr. 282398 – Cap. Soc. € 1.507.500,00

natfood@natfood.it – <http://www.natfood.it>

	Scheda Tecnica	Mod. 18
	Technical Data Sheet	Ed. 01 Rev. 00
		del 05/03/2020

SHELF LIFE

36 mesi dalla data di produzione se conservato nelle condizioni raccomandate. / **36** months from the date of manufacture and if stored at recommended conditions.

Idoneità/Suitability	Yes	No	
Vegetariano/ Vegetarians	x		
Kosher		x	
Biologico/Organic		x	
Senza Lattosio / Dairy Free		x	If yes, Lactose < 0,1/100 g

Dichiarazione OGM / GMO Declaration

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da Organismi Geneticamente Modificati/The product does not contain ingredients made with or derived from Genetically Modified Organisms.

N.F. FOOD SPA

Sede legale ed operativa: V. Bosco 99/A – 42019 Scandiano – RE – Italia – Tel. +39 0522 330259
 Cod. Fisc. e Reg. Imprese di RE N. 03670680168 – P. IVA IT03670680168 – R.E.A. nr. 282398 – Cap. Soc. € € 1.507.500,00
natfood@natfood.it – <http://www.natfood.it>