

## Monorigine Ecuador Box

Cod: A008126

Definizione		Definition	
Preparato in polvere per bevanda al gusto di cioccolato		Powder preparation for drink taste of chocolate	
Ingredienti		Ingredients	
zucchero, cacao in polvere monorigine (29%; Ecuador), fecola di patate, aromi, sale, correttore di acidità: carbonato di potassio. Può contenere tracce di: FRUTTA A GUSCIO, UOVA, SOIA, LATTE.		sugar, monorigin powder cocoa (29%; Ecuador) , potato flour, flavourings, salt, acidity regulator: potassium carbonate. May contain traces of: NUTS, EGGS, SOYA, MILK.	
Dosaggio		Dosage	
35 g di prodotto + 120 ml di latte		35 g of product + 120 ml of milk	
Shelf Life		Shelf Life	
36 mesi; conservare in luogo fresco e asciutto		36 month; keep cool and dry	
Packaging		Packaging	
busta 35 g astuccio 25 buste cartone 6 astucci		bag 35 g box 25 bags box 6 boxes	
Informazioni aggiuntive		Additional information	
SENZA GLUTINE		GLUTEN FREE	
Dichiarazioni		Declarations	
HACCP	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004 e n. 853/2004 e successivi aggiornamenti	HACCP	In accordance with Reg. 852/2004 and n. 853/2004 and subsequent amendments
TRACCIABILITA'	In ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti	TRACEABILITY	In accordance with Reg. 178/2002 and subsequent amendments
OGM	Il prodotto non contiene e non deriva da O.G.M., ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003	GMO	The product does not contain and is not produced from G.M.O. in accordance with regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC
ETICHETTATURA	In ottemperanza al Reg. CE n. 1169/2011	LABELLING	In accordance with Reg. 1169/2011/EC
PACKAGING	I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono idonei come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e dal DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche	PACKAGING	Materials and articles intended to come into contact with food are suitable as required in accordance with Reg. 1935/2004/EC and MD 21/03/1973 and subsequent updates and amendments

## Monorigine Ecuador Box

Cod: A008126

Caratteristiche sensoriali		Sensory characteristics			
Aspetto: polvere Colore: marrone Odore: tipico Sapore: tipico		Appearance: powder Colour: brown Smell: typical Flavour: typical			
Caratteristiche chimico - fisiche		Chemical - Physical characteristics			
Umidità (termobilancia) % < 4		Moisture % < 4			
Caratteristiche microbiologiche		Microbiological characteristic			
Carica Batterica Totale U.F.C./g < 5000 Lieviti e muffe U.F.C./g < 100		Total Plate count U.F.C./g < 5000 Yeasts and moulds U.F.C./g < 100			
Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g)		Nutritional information (average values 100g)			
Energia	kJ / kcal	1652 / 392	Energy	kJ / kcal	1652 / 392
Grassi	g	6,7	Fat	g	6,7
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	4,1	<i>of which saturates</i>	g	4,1
Carboidrati	g	73	Carbohydrate	g	73
<i>di cui zuccheri</i>	g	57	<i>of which sugars</i>	g	57
Proteine	g	6,3	Protein	g	6,3
Sale	g	0,41	Salt	g	0,41
Informazioni nutrizionali aggiuntive		Additional nutritional information			

## Monorigine Ecuador Box

Cod: A008126

### DICHIARAZIONE ALLERGENI / ALLERGENS DECLARATION:

In accordo con l'Allegato II, REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011/ In accordance with Annex II, REGULATION (EU) No 1169/2011

Allergene ----- Allergens	Presenza nel prodotto ----- Presence in the product	Presenza per contaminazione crociata ----- Presence for cross contamination
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose ( 1 ); (b) wheat based maltodextrins ( 1 ); (c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	No	No
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 2. Crustaceans and products thereof;	No	No
3. Uova e prodotti a base di uova. 3. Eggs and products thereof;	No	Si / Yes
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 4. Fish and products thereof, except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;	No	No
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 5. Peanuts and products thereof;	No	No
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 6. Soybeans and products thereof, except: (a) fully refined soybean oil and fat ( 1 ); (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;	No	Si / Yes
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo. 7. Milk and products thereof (including lactose), except: (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactitol;	No	Si / Yes
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), 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. 9. Celery and products thereof;	No	No
10. Senape e prodotti a base di senape. 10. Mustard and products thereof;	No	No
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 11. Sesame seeds and products thereof;	No	No
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori 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. 12. 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. 13. Lupin and products thereof;	No	No
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. 14. Molluscs and products thereof.	No	No

( 1 ) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

( 1 ) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.