

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Nestlé

Good Food, Good Life

SPECIFICA TECNICA

Cod. 12300700

16 Marzo 2016

NESTLÉ' KIT KAT 4 Finger Dark

Caratteristiche di qualità

- descrizione : Wafer ricoperto di cioccolato fondente (66%).
In collaborazione con UTZ CERTIFIED per sostenere i coltivatori di cacao.
- aspetto : tipico
- consistenza : croccante biscotto; morbido cioccolato fuso.
- odore : tipico del cioccolato fondente; esente da sapori ed odori anomali.
- gusto : caratteristico di wafer e cioccolato fondente.
- ingredienti : pasta di cacao, zucchero, farina di **frumento** (contiene: Calcio, Ferro, Tiammina, Niacina), grassi vegetali (palmisto, palma, karitè, sal, illipé, nocciolo di mango, cocum, in proporzione variabile), **burro** anidro, burro di cacao, emulsionante lecitine di girasole – lecitine di **soia**, **latte** intero in polvere, **lattosio** e proteine del siero di **latte** in polvere, siero di **latte** in polvere, lievito, **latte** scremato in polvere, agente lievitante (carbonato di sodio), sale, aromi.

Caratteristiche chimico-fisiche

- cacao minimo nel cioccolato : 70%

Caratteristiche microbiologiche

Batteri	g analizzati	n	c	m Ufc/g	M Ufc/g
Carica Batterica Totale	1	5	2	1000	10000
Lieviti e muffe	1	5	3	500	1000
Coliformi totali	1	5	3	0	10
<i>Enterobacteriaceae</i>	1	5	2	10	100
<i>Salmonella</i> spp.	25	Assenza in 25 g			

Piano a tre categorie:

n: n° di unità che compongono il campione

c: n° di unità che producono valori compresi fra m ed M

m: valore di carica microbica al disotto del quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M: valore di carica microbica oltre la quale il prodotto non è considerato soddisfacente.

Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it

**Nestlé**

Good Food, Good Life

Valori nutrizionali

	Per 100 g	Per 2 fingers (20.8 g)
Energia	2258kJ/ 542 kcal	473 kJ/ 114 kcal
Grassi	34.0 g	7.1 g
di cui saturi	18.9 g	4.0 g
Carboidrati	46.7 g	9.8 g
di cui zuccheri	29.4 g	6.1 g
Fibre	8.7 g	1.8 g
Proteine	8.0 g	1.7 g
Sale	0.08 g	0.02 g

Dichiarazione Allergeni

Allergene	Sì/No	Dichiarazione in etichetta, come da normativa vigente
Cereali contenenti glutine* e derivati	SI	Farina di frumento
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	NO	
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	SI	lecitine di soia
Latte e derivati (compreso il lattosio)	SI	burro anidro, latte intero in polvere, lattosio e proteine del siero di latte in polvere, siero di latte in polvere
Frutta a guscio** e derivati	NO	
Sedano e derivati	NO	
Senape e derivati	NO	
Semi di sesamo e derivati	NO	
Lupini e derivati	NO	
Molluschi e derivati	NO	
Anidride solforosa***	NO	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati.

NO significa un contenuto di glutine <**20 ppm** (mg/Kg o mg/L).

** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

*** additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità.

NO significa un contenuto di SO₂ <**10 ppm** (mg/Kg o mg/L).

Confezione

: snack da 41.5g incartato in polipropilene.
Espositore da 24 confezioni.

Stoccaggio

: in luogo asciutto e lontano da fonti di calore
(temperatura 18 – 20 °C max, umidità relativa 65% max).
Durabilità: 11 mesi.