



Cod. 3241 Milk chocolate bar

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 32%), sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor.

May contain: **nuts, peanuts** and **egg**.

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information		
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion
Valore energetico / Energetic value	2364 kJ 565 kcal	577 kJ 141 kcal
Grassi / Fats di cui saturi / saturated fats	36,1 g 21,7 g	9,0 g 5,4 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugars	52,2 g 51,4 g	13,0 g 12,8 g
Proteine / Proteins	6,7 g	1,7 g
Sale / Salt	0,21 g	0,05 g

EAN CODE: 8019745 036368

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc- 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718

**Cod. 3243 White chocolate bar with raspberry**

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 32%), sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, emulsifier: **soy** lecithin, raspberry powder (0,6%), natural flavors.May contain: **nuts, peanuts and egg.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information		
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion
Valore energetico / Energetic value	2368 kJ 571 kcal	592 kJ 143 kcal
Grassi / Fats di cui saturi / saturated fats	36,4 g 22,1 g	9,1 g 5,5 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugars	54,0 g 52,0 g	13,5 g 13,0 g
Proteine / Proteins	6,1 g	1,5 g
Sale / Salt	0,2 g	0,05 g

EAN CODE: 8019745 036382Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.Caratteristiche microbiologiche:Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plasticIncarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl*Sede legale:* via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)*Uffici & deposito:* Loc. Novoleto, snc– 54027 PONTREMOLI (MS)*C. Fisc. e Partita IVA:* 01439310457*Tel.* +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718



Cod. 3242 Dark chocolate bar

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 64%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor.

May contain: **nuts, peanuts, egg and milk.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information		
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion
Valore energetico / Energetic value	2393 kJ 572 kcal	598 kJ 143 kcal
Grassi / Fats	42,2 g	10,6 g
di cui saturi / saturated fats	25,3 g	6,3 g
Carboidrati / Carbohydrates	36,2 g	9,0 g
di cui zuccheri / sugars	33,0 g	8,3 g
Proteine / Proteins	6,3 g	1,6 g
Sale / Salt	0,01 g	0,0 g

EAN CODE: 8019745 036375

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc– 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718



Cod. 3244 Caramel chocolate bar

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 32%), sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa paste, caramelized sugar mixture (2%), emulsifier: **soy** lecithin, salt, natural flavors.

May contain: **nuts, peanuts and egg.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information		
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion
Valore energetico / Energetic value	2436 kJ 574 kcal	609 kJ 144 kcal
Grassi / Fats di cui saturi / saturated fats	37,0 g 22,4 g	9,3 g 5,6 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugars	52,8 g 52,1 g	13,2 g 13,0 g
Proteine / Proteins	6,4 g	1,6 g
Sale / Salt	1,1 g	0,28 g

EAN CODE: 8019745 036399

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc- 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718



Cod. 1422 Sugar free dark chocolate bar

Packaging:

flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 56%), cocoa mass, sweetener: maltitol, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla.

Excessive consumption may induce laxative effects.

May contain: **nuts, peanuts, egg and milk.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information			
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion	(%**)
Valore energetico / Energetic value	1970 kJ 477 kcal	493 kJ 119 kcal	6
Grassi / Fats	37,8 g	9,5 g	14
di cui saturi / saturated fats	22,5 g	5,6 g	28
Carboidrati / Carbohydrates	45,1 g	11,3 g	4
di cui zuccheri / sugars	0,3 g	0,08 g	<1
Proteine / Proteins	7,1 g	1,8 g	4
Sale / Salt	0,08 g	0,02 g	<1

(%**) Assunzione di riferimento di un adulto medio/Reference intake an average adult 8400kJ/2000 kcal

EAN CODE: 8019745 013147

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc– 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718

Rev. n 3 Settembre 2021

**Cod. 1421 Sugar free milk chocolate bar**

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min. 33%) sweetener: maltitol, **milk** powder, cocoa butter, cocoa mass, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor.

Excessive consumption may induce laxative effects.

May contain: **nuts, peanuts** and **egg**.

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information		
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion
Valore energetico / Energetic value	2074 kJ 501 kcal	519 kJ 125 kcal
Grassi / Fats	37,3 g	9,3 g
di cui saturi / saturated fats	22,3 g	5,6 g
Carboidrati / Carbohydrates	50,7 g	12,7 g
di cui zuccheri / sugars	8,3 g	2,1 g
Proteine / Proteins	7,3 g	1,8 g
Sale / Salt	0,23 g	0,05 g

(%**) Assunzione di riferimento di un adulto medio/Reference intake an average adult 8400kJ/2000 kcal

EAN CODE: 8019745 013130Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.Caratteristiche microbiologiche:Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plasticIncarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it**STAINER srl**

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc- 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /Fax +39 0187 833718

Rev. n 3 Settembre 2021

**Cod. 1423 Sugar free dark chocolate bar with coffee**

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 56%), cocoa mass, sweetener: maltitol, cocoa butter, coffee powder (2%), emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor.

Excessive consumption may induce laxative effects.

May contain: **nuts, peanuts, egg and milk.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information			
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion	(%**)
Valore energetico / Energetic value	1970 kJ 477 kcal	493 kJ 119 kcal	6
Grassi / Fats	37,8 g	9,5 g	14
di cui saturi / saturated fats	22,5 g	5,6 g	28
Carboidrati / Carbohydrates	45,1 g	11,3 g	4
di cui zuccheri / sugars	0,3 g	0,08 g	<1
Proteine / Proteins	7,1 g	1,8 g	4
Sale / Salt	0,08 g	0,02 g	<1

(%**) Assunzione di riferimento di un adulto medio/Reference intake an average adult 8400kJ/2000 kcal

EAN CODE: 8019745 013154Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.Caratteristiche microbiologiche:Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plasticIncarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc- 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /Fax +39 0187 833718



Cod. 1424 Sugar free dark chocolate bar with orange and cinnamon

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 56%), cocoa mass, sweetener: maltitol, cocoa butter, cinnamon (0,7%), orange essential oil (0,2%), emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor.

Excessive consumption may induce laxative effects.

May contain: **nuts, peanuts, egg and milk.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information			
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion	(%**)
Valore energetico / Energetic value	2406 kJ 489 kcal	511 kJ 122 kcal	6
Grassi / Fats	39,5 g	9,9 g	11
di cui saturi / saturated fats	21,2 g	5,3 g	27
Carboidrati / Carbohydrates	42,2 g	10,6 g	4
di cui zuccheri / sugars	0,5 g	0,1 g	<1
Proteine / Proteins	7,7 g	1,9 g	4
Sale / Salt	0,08 g	0,02 g	<1

(%**) Assunzione di riferimento di un adulto medio/Reference intake an average adult 8400kJ/2000 kcal

EAN CODE: 8019745 013161

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc– 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718



Cod. 1086 Dark Chocolate Bar with Rum

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 70%) cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor, flavors, rum (0,01%),

May contain: **milk, peanuts, egg and nuts.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information			
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion	(%**)
Valore energetico / Energetic value	2531 kJ 605 kcal	633 kJ 151 kcal	8
Grassi / Fats	42,8 g	10,7 g	15
di cui saturi / saturated fats	25,5 g	6,4 g	32
Carboidrati / Carbohydrates	34,5 g	8,6 g	3
di cui zuccheri / sugars	28,0 g	7,0 g	8
Proteine / Proteins	8,5 g	2,1 g	4
Sale / Salt	0,02 g	0,0 g	< 1

(%**) Assunzione di riferimento di un adulto medio/Reference intake an average adult 8400kJ/2000 kcal

EAN CODE: 8019745000376

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

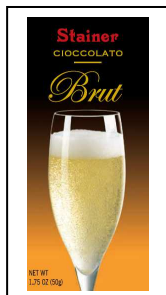
STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc– 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718



Cod. 1072 Brut Sparkling Milk Chocolate Bar

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min. 45%), sugar, cocoa mass, cocoa butter, whole **milk** powder, flavorings, emulsifier: **soy** lecithin, natural flavor vanilla, brut sparkling wine (0,01%).

May contain: **nuts, peanuts and egg**.

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information			
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion	(%**)
Valore energetico / Energetic value	2357 kJ 571 kcal	592 kJ 142 kcal	7
Grassi / Fats	41,0 g	10,6 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,5 g	6,1 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	42,3 g	10,6 g	4
di cui zuccheri / sugars	40,0 g	10,0 g	11
Proteine / Proteins	7,1 g	1,8 g	4
Sale / Salt	0,1 g	0,02 g	< 1

(%**) Assunzione di riferimento di un adulto medio/Reference intake an average adult 8400kJ/2000 kcal

EAN CODE: 8019745005753

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc- 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718



Cod. 1073 Irish Coffee Milk Chocolate bar

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min. 45%), sugar, cocoa mass, cocoa butter, whole **milk** powder, emulsifier: **soy** lecithin, ground coffee, natural vanilla flavor, irish coffee (0,01%).

May contain: **nuts, peanuts** and **egg**.

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information			
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion	(%**)
Valore energetico / Energetic value	2325 kJ 549 kcal	581 kJ 137 kcal	7
Grassi / Fats	41,0 g	10,0 g	15
di cui saturi / saturated fats	25,0 g	6,0 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	37,0 g	9,0 g	4
di cui zuccheri / sugars	34,0 g	9,0 g	10
Proteine / Proteins	8,0 g	2,0 g	4
Sale / Salt	0,1 g	0,02 g	<1

(%**) Assunzione di riferimento di un adulto medio/Reference intake an average adult 8400kJ/2000 kcal

EAN CODE: 8019745005760

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

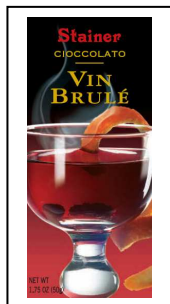
STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc- 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718



Cod. 1074 Vin Brulé Milk Chocolate bar

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min. 45%), sugar, cocoa mass, cocoa butter, whole **milk** powder, flavorings, cinnamon, emulsifier: **soy** lecithin, lemon, cloves, natural vanilla, vin brulé (0,01%).

May contain: **nuts, peanuts** and **egg**.

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information			
Valori medi / Average values	Per 100g	Per porzione (25g) Per portion	(%**)
Valore energetico / Energetic value	2385 kJ 581 kcal	579 kJ 139 kcal	7
Grassi / Fats	39,9 g	9,9 g	14
di cui saturi / saturated fats	25,4 g	6,4 g	32
Carboidrati / Carbohydrates	43,1 g	10,8 g	4
di cui zuccheri / sugars	40,5 g	10,1 g	11
Proteine / Proteins	6,7 g	1,7 g	3
Sale / Salt	0,1 g	0,02 g	<1

(%**) Assunzione di riferimento di un adulto medio/Reference intake an average adult 8400kJ/2000 kcal

EAN CODE: 8019745005777

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc– 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718

**Cod. 3211 Wholefruit (min. cocoa 97%)**

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 97%) cocoa mass, sugar obtained from cacao pulp (Theobroma cacao L.).

May contain: **milk, soy, peanuts, egg and nuts.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information	
Valori medi / Average values	Per 100g
Valore energetico / Energetic value	2550 kJ 617 kcal
Grassi / Fats di cui saturi / saturated fats	54,6 g 31,9 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugars	13,5 g 2,2 g
Fibre / Fiber	15,3 g
Proteine / Proteins	13,51 g
Sale / Salt	0,023 g

EAN CODE: 8019745 034289Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.Caratteristiche microbiologiche:Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plasticIncarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl*Sede legale:* via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)*Uffici & deposito:* Loc. Novoleto, snc- 54027 PONTREMOLI (MS)*C. Fisc. e Partita IVA:* 01439310457*Tel.* +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718



Cod. 3212 Wholefruit (min. cocoa 96%)

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 96%) cocoa mass, sugar obtained from cacao pulp (Theobroma cacao L.).

May contain: **milk, soy, peanuts, egg and nuts.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information	
Valori medi / Average values	Per 100g
Valore energetico / Energetic value	2532 kJ 612 kcal
Grassi / Fats di cui saturi / saturated fats	55,0 g 31,5 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugars	14,5 g 3,7 g
Fibre / Fiber	14,6 g
Proteine / Proteins	14,3 g
Sale / Salt	0,021 g

EAN CODE: 8019745 034296

Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.

Caratteristiche microbiologiche:

Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plastic

Incarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl

Sede legale: via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)

Uffici & deposito: Loc. Novoleto, snc- 54027 PONTREMOLI (MS)

C. Fisc. e Partita IVA: 01439310457

Tel. +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718

**Cod. 3213 Wholefruit (min. cocoa 95%)**

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 95%) cocoa mass, sugar obtained from cacao pulp (Theobroma cacao L.).

May contain: **milk, soy, peanuts, egg and nuts.**

Store in a cool, dry place

Informazioni nutrizionali/ Nutritional information	
Valori medi / Average values	Per 100g
Valore energetico / Energetic value	2519 kJ 608 kcal
Grassi / Fats di cui saturi / saturated fats	54,4 g 31,2 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugars	15,1 g 4,8 g
Fibre / Fiber	15,1 g
Proteine / Proteins	12,8 g
Sale / Salt	0,021 g

EAN CODE: 8019745 034302Stoccaggio: conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.Storage: store in a cool and dry place, away from heat sources.Caratteristiche microbiologiche:Microbiological limits:

Carica batterica totale/ TMC	< 10.000	UFC/g
Muffe /Molds	<50	UFC/g
Lieviti/Yeast	<50	UFC/g
Enterobatteriacee	<10	UFC/g

Incarto primario/primary wrapping: PP 5 Raccolta plastica/plasticIncarto secondario/secondary wrapping: Pap 21 Raccolta carta/paper

HACCP	Il prodotto è conforme al Reg CE 852/2004 e successive modifiche Reg UE 2021/382. The product complies with EC Reg. 852/2004 and subsequent amendments Reg UE 2021/382
PACKAGING	I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg CE 1935/2004 e successive modifiche per i materiali a contatto con gli alimenti. The packaging materials comply with the relevant legislation with particular reference to Reg CE 1935/2004 and subsequent amendments for materials in contact with food

Prodotto e confezionato da/ Produced and packaged by: STAINER srl nello Stabilimento in località Novoleto – 54027 Pontremoli (MS) .Tel. +39 0187 830091 info@stainerchocolate.it

Rev. n 3 Settembre 2021

STAINER srl*Sede legale:* via Bernardino Campi, 6 – 54027 PONTREMOLI (MS)*Uffici & deposito:* Loc. Novoleto, snc– 54027 PONTREMOLI (MS)*C. Fisc. e Partita IVA:* 01439310457*Tel.* +39 0187 830091 /*Fax* +39 0187 833718