

Cod. 1065 Chocolate Bar with Tiramisù taste

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 41%), sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa mass, meringue: (sugar, **egg white**, **hazelnuts**, rice starch), grinded coffee (1,7%), emulsifier: **soy** lecithin, 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	2437 kJ 582 kcal	611 kJ 146 kcal	7
Grassi / Fats	38,0 g	9,5 g	14
di cui saturi / saturated fats	24,0 g	6,0 g	30
Carboidrati / Carbohydrates	53,0 g	13,3 g	5
di cui zuccheri / sugars	35,0 g	8,8 g	10
Proteine / Proteins	7,0 g	1,8 g	4
Sale / Salt	0,20 g	0,05 g	<1

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

EAN CODE: 8019745034760

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

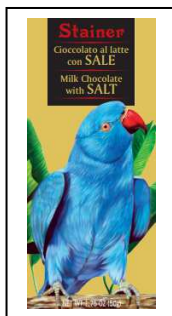
STAINER srl

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. 1067 Milk Chocolate Bar with salt

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 32%) sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, skimmed **milk** powder, cocoa paste, salt (0.5%), 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	2437 kJ 582 kcal	611 kJ 146 kcal	7
Grassi / Fats	38,0 g	9,5 g	14
di cui saturi / saturated fats	24,0 g	6,0 g	30
Carboidrati / Carbohydrates	53,0 g	13,3 g	5
di cui zuccheri / sugars	35,0 g	8,8 g	10
Proteine / Proteins	7,0 g	1,8 g	4
Sale / Salt	0,6 g	0,15 g	3

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

EAN CODE: 8019745034746

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

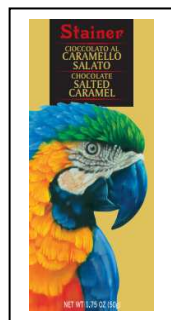
STAINER srl

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. 1069 Salted caramel chocolate bar

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 32%) sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, cocoa paste, caramelized sugar (2%), emulsifier: **soy** lecithin, salt (0,15%), 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: 8019745034722

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

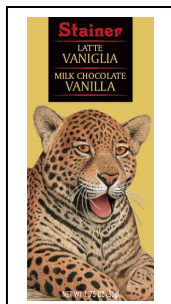
STAINER srl

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. 1078 Milk chocolate bar with vanilla

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min. 43%) sugar, cocoa butter, cocoa mass, whole **milk** powder, natural vanilla flavor (0.5%), emulsifier: **soy** lecithin.

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	2309 kJ 552 kcal	577 kJ 138 kcal	7
Grassi / Fats	35,1 g	8,8 g	13
di cui saturi / saturated fats	21,5 g	5,4 g	27
Carboidrati / Carbohydrates	51,2 g	12,8 g	5
di cui zuccheri / sugars	49,0 g	12,3 g	14
Proteine / Proteins	7,7 g	1,9 g	4
Sale / Salt	0,2 g	0,05 g	<1

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

EAN CODE: 8019745004114

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

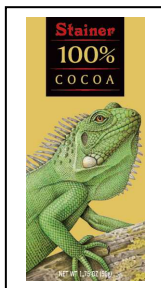
STAINER srl

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. 016 Extra Dark Chocolate 100% cocoa

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 100%) cocoa mass (100%).

May contain: **milk, soy, 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	2572 kJ 623 kcal	643 kJ 156 kcal	8
Grassi / Fats	54,0 g	13,5 g	19
di cui saturi / saturated fats	32,4 g	8,1 g	41
Carboidrati / Carbohydrates	12,5 g	3,1 g	4
di cui zuccheri / sugars	0,5 g	0,1 g	<1
Proteine / Proteins	14,0 g	3,5 g	7
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: 8019745010160

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

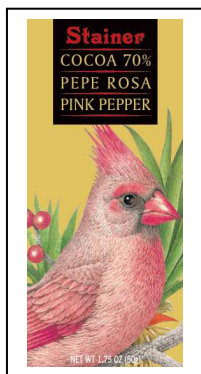
STAINER srl

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. 1085 Dark chocolate bar with pink pepper

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 70%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, pink pepper 0,7%, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla.

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	2541 kJ 607 kcal	632 kJ 151 kcal	8
Grassi / Fats	42,0 g	10,5 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,8 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	46,9 g	11,7 g	5
di cui zuccheri / sugars	29,3 g	7,3 g	8
Proteine / Proteins	8,4 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: 8019745000383

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

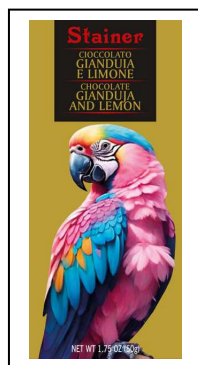
STAINER srl

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. 1064 Chocolate bar Gianduja and Lemon

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min 36%) cocoa paste, sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, **hazelnut** paste (17%), **almond** paste (3%), lemon essential oil (0,2%), emulsifier: **soy** lecithin, flavors.

May contain: **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	2437 kJ 582 kcal	611 kJ 146 kcal	7
Grassi / Fats	38,0 g	9,5 g	14
di cui saturi / saturated fats	24,0 g	6,0 g	30
Carboidrati / Carbohydrates	53,0 g	13,3 g	5
di cui zuccheri / sugars	35,0 g	8,8 g	10
Proteine / Proteins	7,0 g	1,8 g	4
Sale / Salt	0,2 g	0,05 g	<1

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

EAN CODE: 8019745035699

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

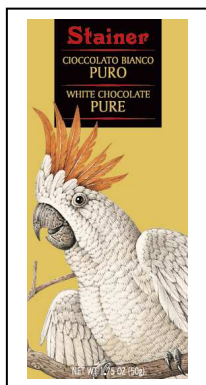
STAINER srl

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. 1083 White chocolate bar

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min 33%) sugar, cocoa butter, **milk** powder, emulsifier: **soy** lecithin, flavour: natural vanilla.

May contain: **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	2332 kJ 557 kcal	583 kJ 139 kcal	7
Grassi / Fats	35,0 g	8,8 g	13
di cui saturi / saturated fats	21,0 g	5,3 g	27
Carboidrati / Carbohydrates	54,0 g	13,5 g	5
di cui zuccheri / sugars	52,0 g	13,0 g	14
Proteine / Proteins	6,3 g	1,6 g	3
Sale / Salt	0,2 g	0,05 g	<1

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

EAN CODE: 8019745020831

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

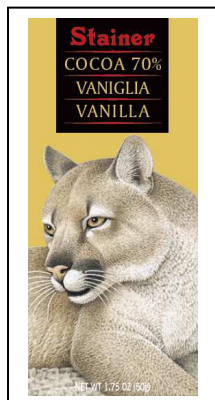
STAINER srl

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. 1075 Dark chocolate bar with bourbon vanilla

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 70%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, bourbon vanilla (0,1%).

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	2541 kJ 607 kcal	632 kJ 151 kcal	8
Grassi / Fats	42,0 g	10,5 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,8 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	46,9 g	11,7 g	5
di cui zuccheri / sugars	29,3 g	7,3 g	8
Proteine / Proteins	8,4 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: 8019745004084

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

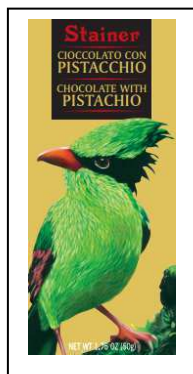
STAINER srl

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. 1068 White Chocolate Bar with Pistachio

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 32%) sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, **pistachio** paste (6%), natural vanilla flavor, emulsifier: **soy** lecithin.

May contain: **other 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	2437 kJ 582 kcal	611 kJ 146 kcal	7
Grassi / Fats	38,0 g	9,5 g	14
di cui saturi / saturated fats	24,0 g	6,0 g	30
Carboidrati / Carbohydrates	53,0 g	13,3 g	5
di cui zuccheri / sugars	35,0 g	8,8 g	10
Proteine / Proteins	7,0 g	1,8 g	4
Sale / Salt	0,2 g	0,05 g	<1

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

EAN CODE: 8019745034739

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. 1063 White Chocolate Bar with chili

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 32%) sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, emulsifier: **soy** lecithin, chili powder (0,1%), 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	2401 kJ 579 kcal	600 kJ 145 kcal
Grassi / Fats	37,1 g	9,3 g
di cui saturi / saturated fats	22,5 g	5,6 g
Carboidrati / Carbohydrates	54,3 g	13,6 g
di cui zuccheri / sugars	54,3 g	13,6 g
Proteine / Proteins	6,2 g	1,6 g
Sale / Salt	0,2 g	0,05 g

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

EAN CODE: 8019745035705

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

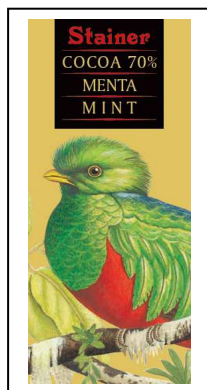
STAINER srl

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. 1084 Dark chocolate bar with mint

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min. 70%) cocoa mass, sugar, cocoa butter, mint essential oil (0,1%), natural vanilla flavor, emulsifier: **soy** lecithin.

May contain: **nuts, milk, 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	2541 kJ 607 kcal	632 kJ 151 kcal	8
Grassi / Fats	42,0 g	10,5 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,8 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	46,9 g	11,7 g	5
di cui zuccheri / sugars	29,3 g	7,3 g	8
Proteine / Proteins	8,4 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: 8019745000390

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

CP	HAC	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
KAGING	PAC	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

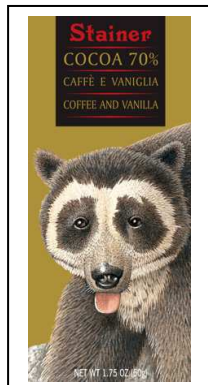
STAINER srl

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. 1082 Dark 70% chocolate bar with coffee & vanilla

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 70%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, coffee powder (2%), emulsifier: **soy** lecithin, Bourbon vanilla (0,5%). 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	2541 kJ 607 kcal	632 kJ 151 kcal	8
Grassi / Fats	42,0 g	10,5 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,8 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	46,9 g	11,7 g	5
di cui zuccheri / sugars	29,3 g	7,3 g	8
Proteine / Proteins	8,4 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: 8019745009461

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

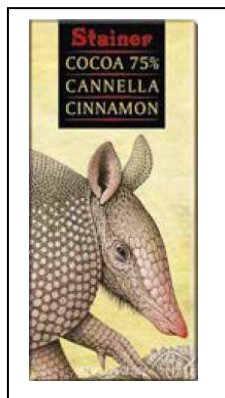
STAINER srl

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. 020 Dark 75% chocolate bar with cinnamon

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 75%), cocoa paste, sugar, cocoa butter, cinnamon powder (1%), emulsifier: **soy** lecithin.

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	2541 kJ 607 kcal	632 kJ 151 kcal	8
Grassi / Fats	42,0 g	10,5 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,8 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	46,9 g	11,7 g	5
di cui zuccheri / sugars	29,3 g	7,3 g	8
Proteine / Proteins	8,4 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: 8019745010207

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

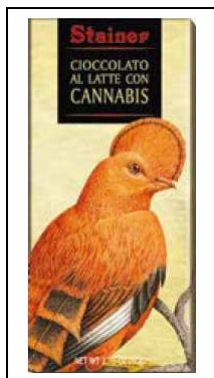
STAINER srl

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. 019 Milk chocolate bar with cannabis

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min. 43%) sugar, cocoa butter, cocoa mass, whole **milk** powder, cannabis seed (2%), natural vanilla flavor, emulsifier: **soy** lecithin.

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	2309 kJ 552 kcal	577 kJ 138 kcal	7
Grassi / Fats	35,1 g	8,8 g	13
di cui saturi / saturated fats	21,5 g	5,4 g	27
Carboidrati / Carbohydrates	51,2 g	12,8 g	5
di cui zuccheri / sugars	49,0 g	12,3 g	14
Proteine / Proteins	7,7 g	1,9 g	4
Sale / Salt	0,2 g	0,05 g	<1

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

EAN CODE: 8019745010191

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

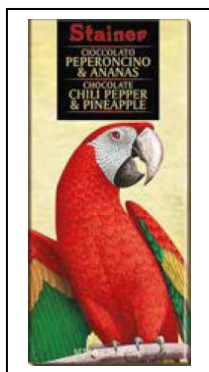
STAINER srl

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. 1066 Extra dark chocolate bar with chili pepper & pineapple

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min. 75%) cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, italian chili powder 0,5%, pineapple powder 0,2%, natural flavors vanilla & pineapple.

May contain: **milk, lupine, mustard, sesame, 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	2541 kJ 607 kcal	632 kJ 151 kcal	8
Grassi / Fats	42,0 g	10,5 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,8 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	46,9 g	11,7 g	5
di cui zuccheri / sugars	29,3 g	7,3 g	8
Proteine / Proteins	8,4 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: 8019745034753

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

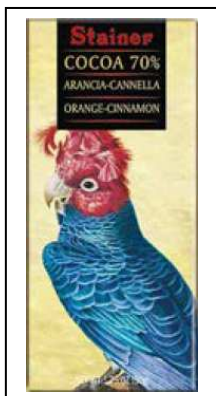
STAINER srl

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. 1079 Dark 75% chocolate bar with cinnamon

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 70%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, cinnamon powder (0,7%), essential oil of orange (0,3%), 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	2541 kJ 607 kcal	632 kJ 151 kcal	8
Grassi / Fats	42,0 g	10,5 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,8 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	46,9 g	11,7 g	5
di cui zuccheri / sugars	29,3 g	7,3 g	8
Proteine / Proteins	8,4 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: 8019745009447

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

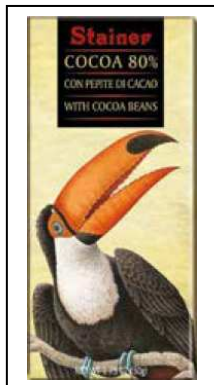
STAINER srl

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. 028 Extra Dark chocolate bar with cocoa nuggets

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 80%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, cocoa nibs (6%), emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavor.

May contain: **nuts, egg, peanuts 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	2604 kJ 622 kcal	651 kJ 156 kcal	8
Grassi / Fats	48,0 g	12,0 g	17
di cui saturi / saturated fats	28,0 g	7,0 g	35
Carboidrati / Carbohydrates	40,0 g	10,0 g	4
di cui zuccheri / sugars	24,0 g	6,0 g	7
Proteine / Proteins	8,0 g	2,0 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: 8019745 010283

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. 1161 White chocolate bar with lemon

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 32%), sugar, cocoa butter, **milk** powder, acidity regulator: citric acid (E330), essential oil of lemon (0,3%), natural flavor of vanilla, emulsifier: **soy** lecithin.

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	2409 kJ 576 kcal	602 kJ 144 kcal	7
Grassi / Fats	38,0 g	9,5 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,0 g	6,0 g	33
Carboidrati / Carbohydrates	54,0 g	13,5 g	5
di cui zuccheri / sugars	52,0 g	13,0 g	14
Proteine / Proteins	8,0 g	2,0 g	4
Sale / Salt	0,1 g	0,02g	<1

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

EAN CODE: 8019745 006620

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. 1162 White chocolate bar with raspberry

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 32%), sugar, cocoa butter, **milk** powder, **whey** powder, raspberry powder (1%), natural flavors of raspberry and vanilla, emulsifier: **soy** lecithin, acidity regulator: citric acid.

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	2409 kJ 576 kcal	602 kJ 144 kcal	7
Grassi / Fats	38,0 g	9,5 g	15
di cui acidi grassi saturi / saturated fats	24,0 g	6,0 g	33
Carboidrati / Carbohydrates	54,0 g	13,5 g	5
di cui zuccheri / sugars	52,0 g	13,0 g	14
Proteine / Protein	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: 8019745 006637

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

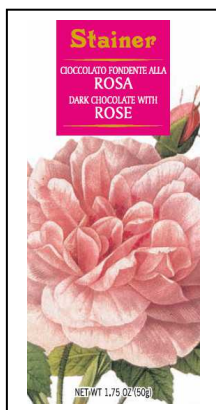
STAINER srl

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. 1080 Dark chocolate bar with rose

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 70%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, rose essential oil (0,005%), emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla extract.

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	2433 kJ 582 kcal	608 kJ 146 kcal	7
Grassi / Fats	43,1 g	10,8 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,7 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	35,1 g	8,8 g	3
di cui zuccheri / sugars	28,6 g	7,2 g	8
Proteine / Proteins	8,5 g	2,1 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: 8019745 020800

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

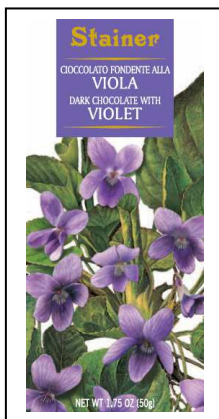
STAINER srl

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. 1088 Dark chocolate bar with violet

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 70%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, flavor, violet powder (0,03%), emulsifier: **soy** lecithin.

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	2433 kJ 582 kcal	608 kJ 146 kcal	7
Grassi / Fats	43,1 g	10,8 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,7 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	35,1 g	8,8 g	3
di cui zuccheri / sugars	28,6 g	7,2 g	8
Proteine / Proteins	8,5 g	2,1 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: 8019745 007429

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

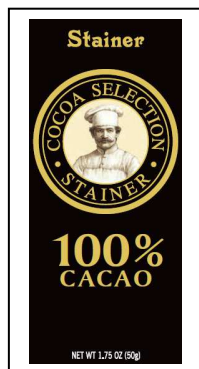
STAINER srl

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. 3151 Dark chocolate bar 100% cocoa

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (min. cocoa 100%) cocoa mass (100%).

May contain: **milk, soy, 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	2572 kJ 623 kcal	643 kJ 156 kcal	8
Grassi / Fats	54,0 g	13,5 g	19
di cui saturi / saturated fats	32,4 g	8,1 g	41
Carboidrati / Carbohydrates	12,5 g	3,1 g	4
di cui zuccheri / sugars	0,5 g	0,1 g	<1
Proteine / Proteins	14,0 g	3,5 g	7
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: 8019745027762

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

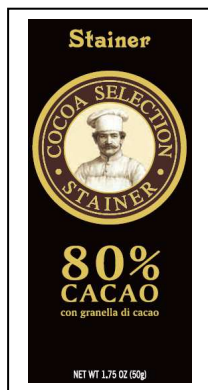
STAINER srl

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. 3152 Extra Dark chocolate bar with cocoa beans

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 80%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, cocoa beans, emulsifier: **soy** lecithin, flavor: natural vanilla.

May contain: of **nuts, egg, peanuts** 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	2439 kJ 583 kcal	610 kJ 146 kcal	7
Grassi / Fats	43,0 g	11,0 g	16
di cui saturi / saturated fats	24,0 g	6,0 g	30
Carboidrati / Carbohydrates	41,0 g	10,0 g	4
di cui zuccheri / sugars	24,0 g	6,0 g	7
Proteine / Proteins	8,0 g	2,0 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: 8019745 027779

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

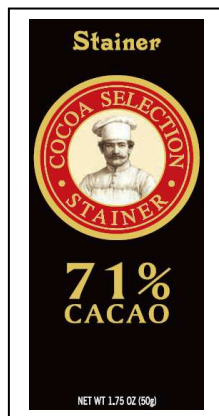
STAINER srl

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. 3154 Dark chocolate bar 71% Cocoa

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (Cocoa min. 71%), cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, flavor: natural vanilla.

May contain traces of **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	2541 kJ 607 kcal	632 kJ 151 kcal	7
Grassi / Fats	42,0 g	10,5 g	15
di cui saturi / saturated fats	24,8 g	6,2 g	31
Carboidrati / Carbohydrates	46,9 g	11,7 g	5
di cui zuccheri / sugars	29,3 g	7,3 g	8
Proteine / Proteins	8,4 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: 8019745 027793

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

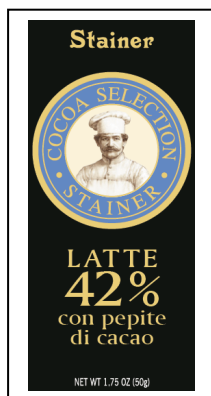
STAINER srl

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. 3156 Milk chocolate bar 42% with nuggets cocoa

Packaging: flowpack

Weight **50 g**

TMC 24 months

Ingredients: (cocoa min. 42%) sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, skimmed **milk** powder, cocoa mass, cocoa nuggets (4%), 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	2309 kJ 552 kcal	577 kJ 138 kcal
Grassi / Fats	35,1 g	8,5 g
di cui saturi / saturated fats	21,5 g	5,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,2 g	12,8 g
di cui zuccheri / sugars	49,0 g	12,3 g
Proteine / Proteins	7,7 g	1,9 g
Sale / Salt	0,2 g	0,05 g

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

EAN CODE: 8019745028080

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