

SPECIFICA DI PRODOTTO

Doc. 080008312

Rev. 01

Del 12/01/2018

080008312 COP. BITTRA FOND. CACAO 60% KG.4 X3

Emesso da Assicurazione Qualità

P:1/4

<u>DENOMINAZIONE</u>: Cioccolato fondente extra (Cacao: 60% minimo)

INGREDIENTI: Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao. Emulsionante: Lecitina di soia. Aroma naturale (vaniglia). Può contenere tracce di frutta a guscio, lattosio e proteine del latte. Senza glutine.

SOLIDI DEL CACAO: 60% MINIMO

Caratteristiche Dimensionali

UNITA' DI VENDITA:	Cod. EAN: 8006070083129	Peso(KG): 4 L/l/h (cm): n/a x n/a x n/a
UNITA' DI SPEDIZIONE:	Cod. EAN: 8006070183126	Nr. Pezzi: 3 L/l/h (cm): 32 x 22,5 x 30
Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 12 x 4 = 48		

Caratteristiche di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, Temp. 18°C max/64°F max. RH: 50% max

TERMINE DI CONSERVAZIONE: 30 mesi

Composizione

Composizione	
Pasta di cacao	53,79 %
Zucchero	38,69 %
Burro di cacao	07,00 %
Emulsionante : Lecitina di soia	00,50 %
Aroma naturale (vaniglia)	00,02 %

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.



SPECIFICA DI PRODOTTO

Doc. 080008312

Rev. 01

Del 12/01/2018

Emesso da

Assicurazione Qualità

P:2/4

080008312 COP. BITTRA FOND. CACAO 60% KG.4 X3

Allergeni

22030 Orsenigo

Allergeni	Presenza/Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Uova e prodotti a base di uova	•	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	+	
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	-	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	-	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	-	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	NO
Cereali e prodotti derivati contenenti glutine >20mg/kg	-	NO
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

Caratteristiche Chimico-Fisiche

Caratteristicité Citimité Listerie				
Analisi	UM	Valore	Tolleranza	Metodo
Materia Grassa (s.s.)	%	35,5 - 37,5		Lab.004 (refractometry)
Umidità	%	1,0	max	Lab.001 (K. Fischer)
Finezza micrometrica nominale	μm	20	max	Lab.010 (micrometry)
Viscosità plastica (a 40° C)	Pa.s	1,10 - 1,70		Lab.012 (Casson)

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.



22030 Orsenigo

SPECIFICA DI PRODOTTO

Doc. 080008312

Rev. 01

Del 12/01/2018

080008312 COP. BITTRA FOND. CACAO 60% KG.4 X3

Emesso da Assicurazione Qualità

P:3/4

Caratteristiche Microbiologiche

Curatieristiche Microbiologiche				
Analisi	UM	m*	M*	Metodo
Carica aerobia mesofila	ufc/g	5000 n=1	10000 n=5 c=1	Lab.020.2 (PCA 32°Cx48h)
Muffe	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Lieviti	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Enterobatt. Lattosio ferm	ufc/g	<10 n=1	50 n=5 c=1	Lab.020.3 (Petrifilm 35°Cx48h)
E. coli	in 0.1 g	Neg. n=1	-	Lab.020.4 (Petrifilm 37°Cx48h)
Stafilococchi coag. +	in 0.01 g	Neg. n=1	-	Lab.020.6 (BP 37°Cx48h)
Salmonella spp.	in 100g	Neg. n=1	-	ISO 6579:2002

^{*} In accordo al piano di campionamento ICMSF: Microorganisms in Food 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications, Second edition, 1986 ("n"= numero di campioni; "m"= valore di riferimento; "M"= valore limite; "c"= numero di campioni ammessi compresi tra "m" e "M").

Caratteristiche Nutrizionali

Car arrer issuence I thin into that				
Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)		
Energia	kJ	2313		
Energia	kcal	556		
Grassi	g	36,6		
di cui acidi grassi saturi	g	21,7		
Carboidrati	g	45,0		
di cui zuccheri	g	38,6		
Fibre	g	7,9		
Proteine	g	7,7		
Sale	g	0,0		

Certificazioni





Halal

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.



SPECIFICA DI PRODOTTO	Doc. 080008312 Rev. 01 Del 12/01/2018	P:4/4
080008312 COP. BITTRA FOND. CACAO 60% KG.4 X3	Emesso da Assicurazione Qua	alità



Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.