

Cod. articolo: 01011908 **DARK CHOCOLATE CHUNKS 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/04/2020

Descrizione

chunks di cioccolato fondente stabili alla cottura, ideali come inclusioni in prodotti da forno quali muffins, American cookies, croissants, rolls e pani.

Denominazione

cioccolato fondente.
Cacao: 43 per cento minimo.

Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Ingredienti

zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA).

Può contenere LATTE.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	26 % min.
sost. secca tot. di cacao	43 % min.
umidità (K.F.)	1 % max.

dimensioni: 10x10x5 mm $\pm$ 1mm

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida

Cod. articolo: 01011908 **DARK CHOCOLATE CHUNKS 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/04/2020

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	25 UFC/g max.
muffe (2)	25 UFC/g max.
coliformi (3)	assenti/g
Escherichia coli (4)	assente/g
salmonelle (5)	assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 16649-2:01
(5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente fresco (20°C max.) ed asciutto, nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi. Sono da evitare sbalzi di temperatura in quanto possono provocare la formazione di una patina bianca superficiale di burro di cacao.

Confezione

cartone da 10 kg contenente due sacchetti da 5 kg netti

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura non superiore a 20°C

Cod. articolo: 01011908 **DARK CHOCOLATE CHUNKS 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/04/2020

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	509 kCal
	2125 kJ
2. Proteine (N*6.25)	5.4 g
3. Carboidrati metabolizzabili	58.8 g
di cui zuccheri	56.4 g
polialcoli	0 g
amido	2.4 g
4. Grassi	26.5 g
di cui saturi	16.2 g
monoinsaturi	9.2 g
polinsaturi	1.1 g
5. Fibre alimentari	6.7 g
6. Sale	0.05 g

Cod. articolo: 01011908 **DARK CHOCOLATE CHUNKS 10 (2X5)**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/04/2020

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati				
Crostacei e prodotti a base di crostacei				
Uova e prodotti a base di uova				
Pesce e prodotti a base di pesce				
Arachidi e prodotti a base di arachidi				
Soia e prodotti a base di soia	X	lecitina		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)			CC	
Frutta a guscio e prodotti derivati				
Sedano e prodotti a base di sedano				
Senape e prodotti a base di senape				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo				
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg				
Lupino e prodotti a base di lupino				
Molluschi e prodotti a base di mollusco				

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

DichiarazioniDichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.