

Cod. articolo: 01010221 **NOBEL BITTER 10****Stato:** Approvata da RAQ in data 11/10/2019**Descrizione**

copertura fondente di qualità superiore per prodotti dolciari. E' a base di grasso vegetale frazionato a basso punto di fusione e possiede quindi una palatabilità eccellente.

Denominazione

copertura per prodotti dolciari.

Ingredienti

grasso vegetale (palmisto, cocco), zucchero, cacao magro al 10-12 % di burro di cacao, LATTOSIO, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Può contenere FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 39 % $\pm$ 1.5
sost.secca totale di cacao _____ 25 % min.
umidità (K.F.) _____ 1.5 % max.
viscosità (O.I.C.C.C.) _____ 0.6-1.2 Pa*s
limite di scorrim.(O.I.C.C.C.) _____ 1-4 Pa

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

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 asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi.
Teme l'umidità.

Cod. articolo: 01010221 **NOBEL BITTER 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2019

Confezione

cartone da 10 kg contenente due sacchetti in politene per alimenti da 5 kg netti.

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

Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C. Non occorre temperare. Non miscelare con cioccolato puro. Teme l'umidità.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	555 kcal
2305 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	6.8 g
3. Carboidrati metabolizzabili	41.2 g
di cui zuccheri	38 g
polialcoli	0 g
amido	3.2 g
4. Grassi	39 g
di cui saturi	36.4 g
monoinsaturi	2.3 g
polinsaturi	0.3 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	5.8 g
6. Sale	0.07 g

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 di soia)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X (lattosio)
Frutta a guscio e prodotti derivati	CC
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.

Cod. articolo: 01010221 **NOBEL BITTER 10**

Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2019

Dichiarazioni

Dichiarazione 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.