

Cod. articolo: 01010478 **PEPITA FONDENTE NF 1800 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 04/01/2021

Descrizione

piccole gocce di cioccolato fondente con estratto naturale di vaniglia, di forma regolare prodotte nella pezzatura di 600 pezzi/100 g, 1100 pezzi/100 g e 1800 pezzi/100 g.

Denominazione

cioccolato fondente.
Cacao: 47 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), estratto naturale di vaniglia.

Può contenere LATTE E DERIVATI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 26 % min.
sost. secca tot. di cacao _____ 47 % min.
saccarosio _____ 52 % $\pm$ 1
umidità (K.F.) _____ 1.2 % max.

(1) estraz. 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

Cod. articolo: 01010478 **PEPITA FONDENTE NF 1800 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 04/01/2021

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.
Variazioni della temperatura di conservazione sono da evitare perchè possono indurre l'affioramento del burro di cacao e la conseguente formazione di una patina bianca superficiale.

Confezione

cartone da 10 kg contenente due sacchetti da 5 kg netti.
cartone da 5 kg contenente un sacchetto da 5 kg netti. (x 1100 pezzi/100 g)

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

Modalità d'uso

prodotto pronto all'uso. Si consiglia di tenere in frigorifero prima dell'impiego in impasti lievitati.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2050 kJ
490 kcal	
Grassi	26.5 g
di cui acidi grassi saturi	16.4 g
acidi grassi monoinsaturi	9.3 g
acidi grassi polinsaturi	0.8 g
Carboidrati	55.4 g
di cui zuccheri	52.5 g
polioli	0 g
amido	2.9 g
Fibre	5.3 g
Proteine	7 g
Sale	0.08 g

Cod. articolo: 01010478 **PEPITA FONDENTE NF 1800 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 04/01/2021

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.