

Cod. articolo: 01010867 **PEPITA CIOCCOLATO "E" SA 2200 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 30/05/2019

Descrizione

piccole gocce di cioccolato di forma regolare (1100 pezzi/100 g; 2200 pezzi/100 g). Pepita Cioccolato "E" è "senza aromi".

Denominazione

cioccolato.
Cacao: 43.2 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 E DERIVATI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 24 % min.
sost. secca tot. di cacao _____ 43.2 % min.
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) _____ <10 UFC/g
Escherichia coli (4) _____ <10 UFC/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.
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.

Cod. articolo: 01010867 **PEPITA CIOCCOLATO "E" SA 2200 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 30/05/2019

Confezione

cartone da 10 kg contenente due sacchetti da 5 kg netti.

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

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	485 kCal
2030 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	6 g
3. Carboidrati metabolizzabili	59 g
di cui zuccheri	56.2 g
polialcoli	0 g
amido	2.8 g
4. Grassi	25 g
di cui saturi	15.4 g
monoinsaturi	8.8 g
polinsaturi	0.8 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	5 g
6. Sale	0.05 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) _____ 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.

Cod. articolo:	01010867	PEPITA CIOCCOLATO "E" SA 2200 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 30/05/2019	

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.