

Cod. articolo: 01040182 **SCAGLIETTA SUR.FOND.X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/09/2020

Descrizione

piccole scagliette lucide di forma irregolare, di colore e gusto simili al cioccolato fondente, adatte all'impiego come decorazione di prodotti dolciari.

Denominazione

surrogato di cioccolato.

Ingredienti

zucchero, grassi vegetali parzialmente idrogenati (palmisto, cocco), cacao magro al 10-12 % di burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Può contenere LATTE E DERIVATI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 22.1 % $\pm$ 1
sost. secca tot. di cacao _____ 14.5 % min.
umidità (K.F.) _____ 1.2 % max.
dimensioni scagliette: spessore 1 mm circa
larghezza 3-5 mm
valori granulometrici approssimati (setacci maglie quadrate):
> mm 5 0.4 %
> mm 4 < mm 5 2.5 %
> mm 3 < mm 4 39 %
> mm 2 < mm 3 38.2 %
> mm 1 < mm 2 19.4 %
< mm 1 0.5 %

(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: 01040182 **SCAGLIETTA SUR.FOND.X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/09/2020

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (16-20°C), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi.
Sono da evitare sbalzi di temperatura che possono provocare la formazione di una patina superficiale dovuta all'affioramento del burro di cacao e del grasso vegetale.

Confezione

scatole di cartone contenenti 4 sacchetti in polietilene per alimenti da 5 kg netti, oppure scatole di cartone contenenti n°20 sacchetti da 1 kg netto.

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

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	487 kcal
2040 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	4.2 g
3. Carboidrati metabolizzabili	66 g
di cui zuccheri	64 g
polialcoli	0 g
amido	2.0 g
4. Grassi	22.1 g
di cui saturi	19.7 g
monoinsaturi	2.1 g
polinsaturi	0.3 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	3.5 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: 01040182 **SCAGLIETTA SUR.FOND.X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/09/2020

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.