

Cod. articolo: 01040184 **SCAGLIETTA SUR.LATTE X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 04/09/2014

Descrizione

piccole scaglie lucide di colore e gusto simili al cioccolato al latte, adatte all'impiego come decorazione di prodotti dolciari.

Denominazione

surrogato di cioccolato.

Ingredienti

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

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 18.5 % $\pm$ 1
sost. secca tot. di or.lattica _____ 8.5 % min.
saccarosio _____ 67.5 % $\pm$ 1
umidità (K.F.) _____ 1.2 % max.
dimensioni scagliette: spessore 0.5 mm
larghezza 2-4 mm

(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 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.

Cod. articolo: 01040184 **SCAGLIETTA SUR.LATTE X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 04/09/2014

Confezione

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

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	480 kcal
2015 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	4.7 g
3. Carboidrati metabolizzabili	73 g
di cui zuccheri	72.3 g
polialcoli	0 g
amido	0.7 g
4. Grassi	19 g
di cui saturi	17.3 g
monoinsaturi	1.6 g
polinsaturi	0.1 g
5. Fibre	1.2 g
6. Sale	0.18 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

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 (latte scremato in polvere)
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:	01040184	SCAGLIETTA SUR.LATTE X 20
Stato:	Approvata da RAQ in data 04/09/2014	

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.