

Cod. articolo: 01040181 **CODETTA SUR.FOND.X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/08/2019

Descrizione

piccole pagliette lucide di forma cilindrica arrotondata, 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 (palmisti, cocco), cacao magro al 10-12 % di burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Può contenere LATTE.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 22.0 % $\pm$ 1
umidità (K.F.) _____ 1.2 % max.
dimensioni codetta: lunghezza 3-7 mm circa
diametro 1 mm circa

(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

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: 01040181 **CODETTA SUR.FOND.X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 01/08/2019

Confezione

scatole di cartone contenenti 4 sacchetti in polietene 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

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI 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:	01040181	CODETTA SUR.FOND.X 20
Stato:	Approvata da RAQ in data 01/08/2019	

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.