

Cod. articolo: 01070576 **HOT CHOCOLATE 10 (10X1)**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/05/2017

Descrizione

preparato a base di cioccolato in polvere per la produzione di cioccolata calda.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

cioccolato in polvere (zucchero, cacao, vanillina) 86 %, amido, addensante: farina di semi di carrube, sale.

Il prodotto può contenere tracce di SOIA E LATTE.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	10000 UFC/g max.
lieviti (2)	50 UFC/g max.
muffe (2)	50 UFC/g max.
coliformi (3)	assenti/g
Escherichia coli (4)	assente/g
salmonelle (5)	assenti/25 g
listeria (6)	assente/25 g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 4832:91

(4) ISO 16649-2:01

(5) ISO 6579:93

(6) ISO 11290:96

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 24 mesi.

Confezione

scatole di cartone da 10 kg contenenti 10 sacchetti in politene da 1 kg.

MODALITA' DI TRASPORTO:

Cod. articolo: 01070576 **HOT CHOCOLATE 10 (10X1)**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/05/2017

a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Modalità d'uso

preparato in polvere HOT CHOCOLATE___ 200 g
latte_____ 1000 g

Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 200 g), completare con il rimanente latte e portare a 90°C per 20 minuti con continua agitazione; raffreddare a 60°C sempre con continua agitazione.

Ingredienti della cioccolata:

LATTE , cioccolato in polvere (zucchero, cacao, vanillina) 14.3 %, amido, addensante farina di semi di carrube, sale.

Proprietà nutrizionali

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RELATIVE A 100 g
(OTTENUTE PER CALCOLO)

1. Valore energetico	385 kcal
	1624 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili	70.8 g
di cui zuccheri	55.5 g
4. Grassi	6.9 g
di cui saturi	4.2 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	7.7 g
6. Sale	0.25 g

Cod. articolo: 01070576 **HOT CHOCOLATE 10 (10X1)**
Stato: Approvata da RAQ in data 08/05/2017

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			CC	lecitina da fornitore cacao
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.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo:	01070576	HOT CHOCOLATE 10 (10X1)
Stato:	Approvata da RAQ in data 08/05/2017	

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.