

Cod. articolo: 01510637 **BARRETTE FONDENTE X 12.8****Stato:** Approvata da RAQ in data 26/07/2019**Descrizione**

barrette di cioccolato extra fondente di dimensioni adeguate per l'impiego come ripieno di croissant ed altri prodotti da forno prima della cottura.

Denominazione

cioccolato extra fondente.
Cacao: 46 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), aromi.

Può contenere LATTE e FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	28 % min.
sost. secca tot. di cacao	46 % min.
saccarosio	53.5 % $\pm$ 0.5
umidità (K.F.)	1.2 % max.
dimensioni approssimate	80*10*5 mm
peso medio di una barretta	4 g circa

(1) estrazione con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Cod. articolo: 01510637 **BARRETTE FONDENTE X 12.8**
Stato: Approvata da RAQ in data 26/07/2019

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 24 mesi.

Variazioni della temperatura di conservazione possono formare una patina bianca superficiale di burro di cacao che comunque non pregiudica la bontà del prodotto.

Confezione

scatole di cartone da 12.8 kg netti contenenti n°8 scatole da 1.6 kg.

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

Modalità d'uso

il prodotto è pronto all'uso.

Cod. articolo: 01510637 **BARRETTE FONDENTE X 12.8**
Stato: Approvata da RAQ in data 26/07/2019

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	510 kcal
	2120 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6 g
3. Carboidrati metabolizzabili	56.4 g
di cui zuccheri	53.9 g
polialcoli	0 g
amido	2.5 g
4. Grassi	28.6 g
di cui saturi	17.6 g
monoinsaturi	10.0 g
polinsaturi	1.0 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	4.5 g
6. Sale	0.05 g

Cod. articolo: 01510637 **BARRETTE FONDENTE X 12.8**
Stato: Approvata da RAQ in data 26/07/2019

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			CC	
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
Halal

Cod. articolo:	01510637	BARRETTE FONDENTE X 12.8
Stato:	Approvata da RAQ in data 26/07/2019	

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.