

Cod. articolo: 01011697 **SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/10/2019

Descrizione

cioccolato fondente di qualità superiore con caratteristiche di scorrevolezza ideali per l'impiego come ricopertura e per la produzione di cioccolatini e pralineria.

Denominazione

cioccolato fondente.
Cacao: 56 % minimo.

Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Ingredienti

pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA) , estratto naturale di vaniglia.

Può contenere LATTE E FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	36.5 % $\pm$ 1.5
sost. secca tot. di cacao	56 % min.
umidità (K.F.)	1 % max.

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

Cod. articolo: 01011697 **SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/10/2019

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 18 mesi.

Confezione

cartone da 5 kg contenente un sacchetto da 5 kg netti.

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

Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.

Temperare ed utilizzare a 30-32°C.

Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

Cod. articolo: 01011697 **SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/10/2019

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	552 kcal
	2296 kJ
2. Proteine (N*6.25)	6.6 g
3. Carboidrati metabolizzabili	45.2 g
di cui zuccheri	42.4 g
polialcoli	0 g
amido	2.8 g
4. Grassi	36.5 g
di cui saturi	22.6 g
monoinsaturi	12.5 g
polinsaturi	1.4 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	7.9 g
6. Sale	0.03 g

Cod. articolo: 01011697 **SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 23/10/2019

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	nocciole e mandorle
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:	01011697	SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 23/10/2019	

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.