

Cod. articolo: 01070337 CACAO 10/12 25**Stato:** Approvata da RAQ in data 03/07/2020**Descrizione**

cacao magro in polvere di tipo alcalinizzato, dal colore scuro con tonalità rossa.

Denominazione

cacao magro in polvere.

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

Caratteristiche chimico-fisiche

burro di cacao (1)	10-12 %
umidità (K.F.)	4.5 % max.
pH (2)	7.8 ± 0.2
finezza (3)	99.75 % min.

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

(2) sospensione al 10 % a 20°C

(3) passaggio attraverso setaccio da 200 mesh (0.075 mm)

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

Cod. articolo: 01070337 CACAO 10/12 25**Stato:** Approvata da RAQ in data 03/07/2020**Modalità di conservazione**

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

Confezione

sacchi da kg 25 netti.

MODALITA' DI TRASPORTO:

a temperatura ambiente per tutto l'anno.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	1241 kJ
	297 kcal
Grassi	11 g
di cui acidi grassi saturi	6.6 g
Carboidrati	10.5 g
di cui zuccheri	0.5 g
Fibre	29.6 g
Proteine	19.7 g
Sale	0.05 g

Cod. articolo: 01070337 **CACAO 10/12 25**
Stato: Approvata da RAQ in data 03/07/2020

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				
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)				
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: 01070337 **CACAO 10/12 25**
Stato: Approvata da RAQ in data 03/07/2020

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.