

Cod. articolo: 01011790 **RENO CONCERTO FONDENTE 52% (32/34) 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2018

Descrizione

cioccolato fondente di qualità superiore con caratteristiche di fluidità tali da renderlo adatto all'impiego nella produzione di oggetti stampati, corpi cavi, uova e tavolette. Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione

cioccolato extra fondente.
Cacao: 52 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), estratto naturale di vaniglia.

Può contenere LATTE e FRUTTA A GUSCIO.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	33.5 % $\pm$ 1
sost. secca tot. di cacao	52 % min.
saccarosio	47.5 % $\pm$ 1
umidità (K.F.)	0.8 % max.
viscosità (O.I.C.C.C.)	1-1.5 Pa*s
limite di scorr.(O.I.C.C.C.)	6-10 Pa.

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

Cod. articolo: 01011790 **RENO CONCERTO FONDENTE 52% (32/34) 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2018

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.

Allo stato liquido a 45-50°C sotto costante leggera agitazione il prodotto deve essere utilizzato entro un mese.

Confezione

cartone da 10 kg contenente due sacchetti di carta con interno in politene per alimenti da 5 kg netti.

Cartone da 12 kg contenente 6 pani da 2 kg netti.

Cartone da 12 kg contenente 3 pani da 4 kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO:

a temperatura non superiore a 20°C.

Allo stato liquido in cisterne coibentate e riscaldate per alimenti.

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

Cod. articolo: 01011790 **RENO CONCERTO FONDENTE 52% (32/34) 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2018

cioccolato.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	526 kcal
	2194 kJ
2. Proteine (N*6.25)	5.9 g
3. Carboidrati metabolizzabili	50.3 g
di cui zuccheri	47.6 g
polialcoli	0 g
amido	2.7 g
4. Grassi	33.5 g
di cui saturi	20.5 g
monoinsaturi	11.7 g
polinsaturi	1.3 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	6.3 g
6. Sale	0.05 g

Cod. articolo: 01011790 **RENO CONCERTO FONDENTE 52% (32/34) 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2018

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		
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
Kosher Dairy
Halal

Cod. articolo: 01011790 **RENO CONCERTO FONDENTE 52% (32/34) 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 11/10/2018

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.