

**Cod. articolo:** 01510330 **GRANELLA CIOCCOLATO 10**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 25/04/2024

**Descrizione**

granelli di cioccolato fondente, non lucidi, di forma irregolare.

**Denominazione legale**

cioccolato fondente. Cacao: 47 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.

Il prodotto può contenere LATTE.

**Caratteristiche chimico-fisiche**

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| grassi totali (1)           | 26 % min.    |
| sost. secca totale di cacao | 47 % min.    |
| saccarosio                  | 52 % $\pm$ 1 |
| umidità (K.F.)              | 1.2 % max.   |

dimensioni approssimate (setacci maglie quadrate)

> mm 4 0.5 %

> mm 3 < mm 4 66 %

> mm 2 < mm 3 29.5 %

> mm 1 < mm 2 3.5 %

< mm 1 0.5 %

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

**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)               | <10 UFC/g       |
| Escherichia coli (4)        | <10 UFC/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:** 01510330 **GRANELLA CIOCCOLATO 10**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 25/04/2024

## Modalità di conservazione e shelf-life

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

## Confezione

scatole di cartone da 10 kg netti con sacco interno in politene per alimenti.

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

## Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g  
(OTTENUTI PER CALCOLO)

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico           | 490 kcal |
|                                | 2040 kJ  |
| 2. Proteine (N*6.25)           | 7 g      |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 55.4 g   |
| di cui zuccheri                | 52.5 g   |
| polialcoli                     | 0 g      |
| amido                          | 2.9 g    |
| 4. Grassi                      | 26.5 g   |
| di cui saturi                  | 16.3 g   |
| monounsaturi                   | 9.4 g    |
| polinsaturi                    | 0.8 g    |
| colesterolo                    | 0 mg     |
| 5. Fibre alimentari            | 5.3 g    |
| 6. Sale                        | 0.08 g   |

**Cod. articolo:** 01510330 **GRANELLA CIOCCOLATO 10**  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 25/04/2024

**Allergeni**

La tabella indica gli allergeni in conformità al Reg. UE 1169/2011.

Nel rispetto della normativa, non possiamo fornire, né quindi garantire, un limite quantitativo degli allergeni presenti nei prodotti per contaminazione crociata (fatta eccezione per glutine, anidride solforosa e solfiti.)

|                                                      |   |                  |    |
|------------------------------------------------------|---|------------------|----|
| 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                  |   |                  |    |
| 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

Tutti i certificati aziendali sono disponibili per il download sul sito Irca, sezione Certificazioni.

|                       |                                     |                               |
|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Cod. articolo:</b> | <b>01510330</b>                     | <b>GRANELLA CIOCCOLATO 10</b> |
| <b>Stato:</b>         | Approvata da RAQ in data 25/04/2024 |                               |

## 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 e Nano materiali

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti in nessuna fase della produzione. Inoltre, le materie prime utilizzate sono autorizzate per lo scopo e non sono soggette all'utilizzo di nanotecnologie (EU Reg 2022/C/229/01)

### 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.

### Dichiarazione Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.

### Dichiarazione Scheda Sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso in base ai criteri del Reg. 1272/2008 (CLP) e Reg. 1907/2006 (REACH); per tale motivo non è prevista la redazione della Scheda di Sicurezza.

### Dichiarazione Contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

### Disclaimers

I prodotti Irca sono conformi alle normative dell'UE.

Irca S.p.A. suggerisce di verificare i requisiti normativi vigenti del paese dove verrà messo in commercio il prodotto.

Le informazioni fornite sono basate sulle nostre migliori conoscenze; si raccomanda gli utilizzatori di svolgere le necessarie prove per determinare se il prodotto è adatto ai loro scopi particolari nelle loro condizioni operative.

La scheda tecnica non viene modificata se non a seguito di cambi formulazione o aggiornamenti normativi; lo status di validità è confermato dalla data di stampa riportata in ogni pagina.

Questo documento è generato elettronicamente e di conseguenza non è firmato.  
Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni.

Stampato il 9/09/2025

PAGINA 4 di 4

#### **Sede legale:**

Via degli Orsini, 5-21013 Gallarate (VA)

#### **Uff. commerciali / amministrativi:**

Viale Danimarca, 30 - Gallarate (VA)

Cap. Soc. € 1.002.780,00 i.v.

#### **IRCA S.p.A.**

Tel. +39 0331 284111

info@irca.eu

www.irca.eu

Pec: irca@pec.it

Reg. Imprese di Varese n. 09684290969

C.F./P.IVA IT 09684290969

Società soggetta all'Attività di Direzione e coordinamento di

IRCA Group Luxembourg Midco 4 S.à.r.l.

Società a socio unico