

Cod. articolo: 01011791 **RENO CONCERTO FONDENTE 58% (36/38) 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/03/2018

Descrizione

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

Denominazione

cioccolato extra fondente.
Cacao: 58 % 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 % min.
sost. secca tot. di cacao	58 % min.
saccarosio	41.5 % $\pm$ 0.5
umidità (K.F.)	0.8 % max.
viscosità (O.I.C.C.C.)	0.8-1.1 Pa*s
lim.di scorrim. (O.I.C.C.C.)	4.5-9 Pa

(1) estrazione 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)	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: 01011791 **RENO CONCERTO FONDENTE 58% (36/38) 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/03/2018

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 18 mesi.

Confezione

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

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.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2324 kJ
	559 kcal
Grassi	37.4 g
di cui acidi grassi saturi	22.9 g
acidi grassi monoinsaturi	13 g
acidi grassi polinsaturi	1.5 g
Carboidrati	45 g
di cui zuccheri	42 g
polioli	0 g
amido	3 g
Fibre	8.1 g
Proteine	6.5 g
Sale	0.08 g

Cod. articolo: 01011791 **RENO CONCERTO FONDENTE 58% (36/38) 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 14/03/2018

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			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

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

Cod. articolo:	01011791	RENO CONCERTO FONDENTE 58% (36/38) 10
Stato:	Approvata da RAQ in data 14/03/2018	

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 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 30/06/2024

PAGINA 4 di 4