

Cod. articolo: 01040195 **CODETTA CIOCCOLATO BIANCO X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/04/2017

Descrizione

piccole pagliette lucide di forma cilindrica arrotondata, di colore e gusto tipici del cioccolato bianco.

Denominazione legale

cioccolato bianco.

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

Ingredienti

zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, emulsionante lecitina (di SOIA), aromi.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	27.5 % $\pm$ 1
sost. secca tot. di or.lattica	28 % $\pm$ 0.5
sost.secca totale di cacao	20 % min.
grasso butirrico	7.1 % min.
saccarosio	51 % $\pm$ 1
zuccheri riducenti (lattosio)	11 % $\pm$ 0.5
umidità (K.F.)	1.5 % max.
dimensioni codette	lunghezza 5 $\pm$ 3 mm
	diametro 1 mm
peso specifico apparente	690-730 g/l

(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)	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: 01040195 **CODETTA CIOCCOLATO BIANCO X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/04/2017

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 15 mesi.

Sono da evitare sbalzi di temperatura in quanto possono provocare la formazione di una patina superficiale di burro di cacao.

Confezione

scatole di cartone contenenti 4 sacchetti in politene per alimenti da 5 kg netti oppure 20 sacchetti da 1 kg netto.

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

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2195 kJ
	525 kcal
Grassi	27.5 g
di cui acidi grassi saturi	17 g
acidi grassi monoinsaturi	9.5 g
acidi grassi polinsaturi	1 g
Carboidrati	62 g
di cui zuccheri	62 g
polioli	0 g
amido	0 g
Fibre	0 g
Proteine	7.3 g
Sale	0.5 g

Cod. articolo: 01040195 **CODETTA CIOCCOLATO BIANCO X 20**
Stato: Approvata da RAQ in data 27/04/2017

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)	X	latte intero in polvere		
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
Kosher Dairy
Halal

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

Cod. articolo:	01040195	CODETTA CIOCCOLATO BIANCO X 20
Stato:	Approvata da RAQ in data 27/04/2017	

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