

Cod. articolo: 01982218 **SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 03/12/2025

Descrizione

cioccolato bianco per la produzione di praline e tavolette. Senza aromi.

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, burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	41.8 % $\pm$ 1.5
sost. secca tot. di cacao	33 % min.
sost. secca tot. di orig. lattica	28 % $\pm$ 1
grasso butirrico	7.3 % $\pm$ 0.5
umidità (K.F.)	1.2 % max.

(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

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

Cod. articolo: 01982218 **SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 03/12/2025

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

cartone da 10 kg contenente 2 sacchetti da 5 kg netti.

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

Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione
senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 27-29°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di
cioccolato.

Proprietà nutrizionali

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE RELATIVA A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

Energia	2498 kJ
	600 kcal
Grassi	41.8 g
di cui acidi grassi saturi	25.9 g
Carboidrati	47.9 g
di cui zuccheri	47.5 g
Fibre	0 g
Proteine	7.9 g
Sale	0.28 g

Cod. articolo: 01982218 **SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 03/12/2025

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	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X	latte intero in polvere, latte scremato 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: 01982218 **SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% 10**
Stato: Approvata da RAQ in data 03/12/2025

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 22/03/2026

PAGINA 4 di 4