



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO
FINITO**

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00

DEFINIZIONE art 3211	UOVO DI CIOCCOLATO AL LATTE CON CRISTALLI DI CARMELLO SALATO
EAN	8006977023211
DESCRIZIONE	CIOCCOLATO AL LATTE CON CRISTALLI DI CARMELLO SALATO
PROCESSO DI	IL CIOCCOLATO SCIOLTO VIENE MESSO NEGLI STAMPI ED INSIEME VENGONO AGGIUNTI I CRISTALLI DI CARMELLO SALATI, QUANDO TUTTO IL CIOCCOLATO HA COPERTO LO STAMPO, SI INSERISCE LA SOPRESA E VIENE MESSO NEL TUNNEL FRIGORIFERO. UNA VOLTA RAFFREDDATO, SI APRE LO STAMPO E L'UOVO è PRONTO PER ESSERE INCARTATO.
INGREDIENTI	CIOCCOLATO (ZUCCHERO, BURRO DI CACAO, LATTE IN POLVERE, PASTA DI CACAO, EMULSIONANTE (E322 LECITINA DI GIRASOLE), AROMA NATURALE DI VANIGLIA, CARMELLO AROMATICO CON BURRO E PANNA 15% (ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, ACQUA, BURRO, PANNA, SALE, AGENTE LIEVITANTE: BICARBONATO DI SODIO).
ALLERGENI PRESENTI	Latte.
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	glutine, soia, frutta a guscio
SHELF LIFE TOTALE	Min 12 MESI Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Marrone con macchie più chiare
ODORE	Tipico odore del cioccolato al latte
SAPORE	Tipico sapore del cioccolato al latte con nota salata.
CONSISTENZA	Scioglievole con note croccanti date dai cristalli di caramello salato.
PESO	Gr.400 netto
IMBALLAGGIO	Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari. Gli imballaggi sono conformi al: DECRETO 6 agosto 2015, n. 195 Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale". Reg. 10/2011/UE costituisce una misura specifica ai sensi dell'articolo 5 del Reg. 1935/2004/CE e stabilisce norme specifiche per la fabbricazione e la commercializzazione di materiali e oggetti di materia plastica: destinati ad entrare in contatto, già a contatto ovvero di cui si prevede ragionevolmente che possano entrare in contatto con prodotti alimentari. Regolamento (ce) n. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.
MISURE UOVO	23*16
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	film per alimenti
CARTONAGGIO	PZ 4



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO
FINITO**

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00

DESTINAZIONE DI IMPIEGO	Prodotto dolciario ad uso edonistico.
CORPI ESTRANEI ESOGENI	ASSENZA di Metallo – Vetro – Plastica - Legno
O.G.M.	Il prodotto non contiene O.G.M..
ALLERGENI	PRESENZA come da Reg. Ce 1169/2011 – Allegato II.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	I controlli microbiologici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.
CARICA BATTERICA TOT	< 5000 UFC/g
LIEVITI	< 50 UFC/g
MUFFE	< 50 UFC/g
ENTEROBATTERIACEE	<10 UFC/g
SALMONELLA	Assente in 100 g
E.COLI	<10 UFC/g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI:	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto.
Valore energetico:	521 (2180) kcal (kJ)
Grassi	27.0 g
di cui saturi	16.0 g
Carboidrati	63.0 g
di cui zuccheri	59.0 g
Proteine	6.5 g
Fibre	0 g
Sale	0.2 g
	Tali valori sono riportati in conformità al Reg. Ce 1169/2011 – Allegato I.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura non superiore ai 20°C, lontano da fonti di calore ed al riparo dai raggi solari.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Trasporto ad una temperatura < +12°C

DATA: 31/01/2023