



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO  
FINITO**

**MOD.: STP  
DATA: 22/01/2022**

AQ38ZC MM

DEFINIZIONE art 2227	<b>UOVO DI CIOCCOLATO BIANCO CON PISACCHIO 400g</b>
EAN	8006977202227
DESCRIZIONE	CIOCCOLATO BIANCO CON GRANELLA DI PISTACCHIO
PROCESSO DI PRODUZIONE	IL CIOCCOLATO BIANCO SCIOLTO VIENE MESSO NEGLI STAMPI ED INSIEME VIENE AGGIUNTO IL PISTACCHIO IN GRANELLA. QUANDO TUTTO IL CIOCCOLATO HA COPERTO LO STAMPO, VIENE MESSO NEL TUNNEL FRIGORIFERO E POI UNA VOLTA RAFFREDDATO, SI APRE LO STAMPO E L'UOVO è PRONTO.
INGREDIENTI	Cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, emulsionante: E322 lecitina di girasole) aroma naturale di vainiglia. Cacao min 31%. Granella di pistacchio (14%)
ALLERGENI PRESENTI	Latte, orzo, soia.
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Latte, glutine, frutta a guscio
SHELF LIFE TOTALE	12 MESI Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
COLORE	BIANCO LATTE CON CEREALI MARRONI
ODORE	Tipico odore del cioccolato al latte
SAPORE	Tipico sapore del cioccolato al latte, dolce non molto persistente.
CONSISTENZA	scioglievole con note croccanti date dai cereali
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 CONFEZIONE	23*16
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	Polipropilene per alimenti
CARTONAGGIO	PZ 4
DESTINAZIONE DI IMPIEGO	Prodotto dolciario ad uso edonistico.



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO  
FINITO**

**MOD.:** STP  
**DATA:** 22/01/2022  
AQ38ZC MM

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:	576 ( 2401 ) kcal (kJ)
Grassi	37.0 g
di cui saturi	24.0 g
Carboidrati	55.0 g
di cui zuccheri	55.0 g
Proteine	5.7 g
Sale	0.24 g
Sodio	97 mg
	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: 26/01/2022

TIMBRO E FIRMA

---