



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO  
FINITO**

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

AQ37BJ MM

DEFINIZIONE art 2210	<b>UOVO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON PISACCHIO 400g</b>
EAN	8006977202210
DESCRIZIONE	CIOCCOLATO FONDENTE CON GRANELLA DI PISTACCHIO
PROCESSO DI PRODUZIONE	IL CIOCCOLATO SCIOLTO VIENE MESSO NEGLI STAMPI ED INSIEME VIENE AGGIUNTO IL PISTACCHIO IN GRANELLA. QUANDO TUTTO IL CIOCCOLATO HA COPERTO LO STAMPO, DOPO AVER INSERITO LA SOPRESA, VIENE MESSO NEL TUNNEL FRIGORIFERO E POI UNA VOLTA RAFFREDDATO, SI APRE LO STAMPO E L'UOVO è PRONTO.
INGREDIENTI	Cioccolato fondente ( pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: E322 lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia. Cacao min 60%. Pistacchio in granella (14%)
ALLERGENI PRESENTI	
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Latte, glutine, soia, frutta a guscio
SHELF LIFE TOTALE	12 MESI Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
COLORE	marrone
ODORE	Tipico odore del cioccolato fondente
SAPORE	Tipico sapore del cioccolato fondente, dolce non molto persistente.
CONSISTENZA	scioglievole con note croccanti date dai pistacchi
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	18*30*18
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**

**AQ37BJ 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:	561 ( 2330 ) kcal (kJ)
Grassi	39.0 g
di cui saturi	25.0 g
Carboidrati	43.0 g
di cui zuccheri	40.0 g
Proteine	5.6 g
Sale	0.12 g
Sodio	48 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

---