



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO
FINITO**

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00 AQ37BJ MM

DEFINIZIONE art 3235	UOVO DI CIOCCOLATO FONDENTE 70% monorigine Ghana
EAN	8006977023235
DESCRIZIONE	Uovo di cioccolato fondente 70%
PROCESSO DI PRODUZIONE	IL CIOCCOLATO SCIOLTO, SUCCERSSIVAMENTE VIENE TEMPERATO E MESSO NEGLI STAMPI, 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 PER ESSERE INCARTATO.
INGREDIENTI	Pasta di cacao (da fave provenienti dal Ghana), zucchero, burro di cacao, emulsionante (E322 lecitina di girasole). Cacao min. 70%
ALLERGENI PRESENTI	
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Latte, soia, nocciole ed altra frutta a guscio
SHELF LIFE TOTALE	Min 12 MESI Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Marrone scuro
ODORE	Tipico odore del cioccolato fondente
SAPORE	Tipico sapore del cioccolato fondente non molto dolce.
CONSISTENZA	scioglievole
PESO	Gr.400
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 sanita' 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
INBALLO INTERNO	alluminio per alimenti
CARTONAGGIO	PZ 4
DESTINAZIONE DI IMPIEGO	Prodotto dolciario ad uso edonistico.
CORPI ESTRANEI E SOGENI	ASSENZA di Metallo – Vetro – Plastica - Legno



SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00 AQ37BJ MM

O.G.M.	Il prodotto non contiene O.G.M..
ALLERGENI	PRESENZA come da Reg. Ce 1169/2011 – Allegato II.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI: CARICA BATTERICA TOT LIEVITI MUFFE ENTEROBATTERIACEE SALMONELLA E.COLI	I controlli microbiologici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. < 5000 UFC/g < 50 UFC/g < 50 UFC/g <10 UFC/g Assente in 100 g <10 UFC/g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI: Valore energetico: Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Fibre Sale	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto. 594 (2473) kcal (kJ) 41.0 g 26.0 g 47.0 g 31.0 g 8.5 g 1.5 g 0.02 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