VINCENZO DI IORIO	**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO**	**MOD.**: STP **DATA**: 05.01.2024 **REV.**:00

DEFINIZIONE art 0126	**UOVO DI CIOCCOLATO BIANCO AL LATTE CON NOCCIOLE IN PEZZI**
EAN	**8006977110126**
DESCRIZIONE	CIOCCOLATO BIANCO AL LATTE CON NOCCIOLE IN PEZZI
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 AGGIUNGIUNGONO LE NOCCIOLE ESTERNE E DI NUOVO VIENE PASSATO NEL CIOCCOLATO.
INGREDIENTI	Cioccolato: zucchero, LATTE in polvere, granella di NOCCIOLE 35% , burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia. Aroma naturale di vaniglia.
ALLERGENI PRESENTI	Latte, nocciole
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Glutine ed altra frutta a guscio
SHELF LIFE TOTALE	Min 12 MESI Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Bianco latte
ODORE	Tipico odore del cioccolato bianco al latte
SAPORE	Tipico sapore del cioccolato bianco al latte, dolce non molto persistente.
CONSISTENZA	scioglievole
PESO	Gr.600 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 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	25*18*25
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	polipropilene per alimenti
CARTONAGGIO	PZ 4
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: 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 Sale	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto. 572 (2379) kcal (kJ) 39.1 g 12.6 g 43.8 g 42.1 g 8.9 g 0.15 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.
MODALITA' DI TRASPORTO	Trasporto ad una temperatura < +12°C

23/01/2024