

	SCHEDA TECNICA	PR13/Allegato 02	
		SC13.5	
		rev. n°2	Pag. 1 di 2

NOME PRODOTTO: CIOCCOLATA GOLD 1000		MARCHIO: ERA COD. : 09010ERA
DENOMINAZIONE	PREPARATO SEMILAVORATO IN POLVERE PER BEVANDA AL GUSTO DI CIOCCOLATO - Senza Glutine - Senza coloranti	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Preparato semilavorato in polvere ad uso esclusivamente professionale, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.	
INGREDIENTI	Zucchero, cacao in polvere 24%, amido di mais, sale, aroma vanillina. IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI: UOVA, LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, ANIDRIDE SOLFOROSA.	
OGM	In applicazione alla normativa vigente "Il prodotto non contiene materie prime modificate geneticamente".	
MODALITÀ DI IMPIEGO	Stemperare in un recipiente il contenuto della busta in 5 Lt. di latte. Versare il tutto nella cioccolatiera.	
DURABILITÀ E MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	3 anni. Termine minimo di conservazione indicato con mese, anno sulla busta. Conservare in luogo fresco ed asciutto.	
IMBALLAGGIO	Busta per alimenti in triplice accoppiato: PET12/AL8/LLDPE70, termosaldato.	
QUANTITÀ NOMINALE	20 buste x 1 Kg cad.	
EAN 13	8006176027607	
BANCALIZZAZIONE	32 cartoni per bancale	

	CIOCCOLATA GOLD 1000	VERIFICATO Resp. A.Q.
	  	
<small>Le informazioni contenute nel testo sono fornite al meglio delle nostre conoscenze. Non possono essere tuttavia considerate una garanzia e rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto.</small>		

	SCHEMA TECNICA	PR13/Allegato 02	
		SC13.5	
		rev. n°2	Pag. 2 di 2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parametro</th> <th>Unità di misura</th> <th>Risultato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Conta microrganismi mesofili</td> <td>UFC/g</td> <td><10.000</td> </tr> <tr> <td>Enterobatteriaceae totali</td> <td>UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Muffe</td> <td>UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Lieviti</td> <td>UFC/g</td> <td><100</td> </tr> </tbody> </table>	Parametro	Unità di misura	Risultato	Conta microrganismi mesofili	UFC/g	<10.000	Enterobatteriaceae totali	UFC/g	<100	Muffe	UFC/g	<100	Lieviti	UFC/g	<100
	Parametro	Unità di misura	Risultato													
	Conta microrganismi mesofili	UFC/g	<10.000													
	Enterobatteriaceae totali	UFC/g	<100													
	Muffe	UFC/g	<100													
	Lieviti	UFC/g	<100													

ALLERGENI	TABELLA INFORMATIVA (rif. D.Lgs 8 Feb 2006, n. 114 e 27 Set 2007 n.178) Allergeni alimentari	Aggiunta Intenzionale SI NO		Possibili tracce (contaminazione crociata accidentale) SI NO	
	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SENZA GLUTINE < 20 mg/kg (Regolamento (CE) n. 41/2009)			
	Crostacei e prodotti a base crostacei		X		X
	Uova e prodotti a base di uova		X	X	
	Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
	Soia e prodotti a base di soia		X	X	
	Latte e prodotti e base di latte (compr. Lattosio)		X	X	
	Frutta a guscio (mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati		X	X	
	Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
	Senape e prodotti a base di senape		X		X
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X
	Anidride solforosa e solfiti(SO2>10mg./kg.)		X	X	
	Lupino e prodotti a base di lupino		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X	

CIOCOLATA GOLD 1000	VERIFICATO Resp. A.Q.
  	

Le informazioni contenute nel testo sono fornite al meglio delle nostre conoscenze. Non possono essere tuttavia considerate una garanzia e rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto.

	SCHEMA TECNICA	PR13/Allegato 02	
		SC13.5	
		rev. n°2	Pag. 3 di 2

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI			
VALORI MEDI		per 100 g.	per 100g
		polvere	prodotto finito*
VALORE	kcal	393	117.98
ENERGETICO	kJ	1646	501.43
GRASSI	g	5.5	3.92
di cui saturi	g	3.4	2.66
CARBOIDRATI	g	76.9	16.98
di cui zuccheri	g	52.8	12.55
PROTEINE	g	5.2	3.62
Sale	g	0.5	0.083
Fibre alimentari	g	6.51	1.09
* preparato secondo le modalità riportate in etichetta			

	CIOCCOLATA GOLD 1000	VERIFICATO Resp. A.Q.
	   <p style="font-size: small;"> ISO 9001:2008 international standards IFS Food SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE UNI EN ISO 22000 — CERT. n° 42426 </p>	
<p style="font-size: x-small;"> Le informazioni contenute nel testo sono fornite al meglio delle nostre conoscenze. Non possono essere tuttavia considerate una garanzia e rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. </p>		