

**SCHEDA TECNICA**Copertura Sur del Lago in pastiglie - Cacao minimo 72%

ST N° 88 Rev. 03 del 31/05/12



CODICE DEL PRODOTTO:	00897				
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Copertura Sur Del Lago in pastiglie - Cacao minimo 72% (Cacao di provenienza Venezuela )				
DESCRIZIONE:	<u>Processo:</u>	Pulizia delle fave, tostatura, granellatura, preraffinazione, miscelazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, colaggio pastiglie, confezionamento			
	Presentazione:	Pastiglie			
	Confezionamento:	Cartone da Kg 10 (2 buste x 5 kg)			
	Pallettizzazione:	(cartoni strato x n° strati) 8 x 5 = 40			
CARATTERISTICHE SENSORIALI:	Sapore:	Note di mandorla e caffè. Grande finezza, rotondità e persistenza.			
	Odore:	Caratteristico			
	Colore:	Caratteristico			
	Consistenza:	Solida			
CONSERVAZIONE:	Modalità di conservazione :	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e senza odori, ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C.			
	<u>Termine di</u> <u>conservazione:</u>	30 mesi			

# INGREDIENTI

INGREDIENTI	%	Origine botanica	Paese di provenienza	Allergeni	OGM
Granella di cacao Sur del Lago	63.5	Theobroma cacao	Venezuela	No	No
Zucchero di canna	26.50	Canna da zucchero	Dom/Acp/Pma Cuba Brazil	No	No
Burro di cacao	10.00	Theobroma cacao	Vari	No	No
Lecitina di soia	0.5	Glycine max	India	Si	No

DESCRIZIONE DEL MOTIVO DELLA REVISIONE	REDATTO DA:	APPROVATO DA:
VARIAZIONE DATI ANALITICI	GAQ: GALLIANO CRISTINA	RESPONSABILE STABILIMENTO: NANI ANGELO



## SCHEDA TECNICA

Copertura Sur del Lago in pastiglie - Cacao minimo 72%

ST N° 88 Rev. 03 del 31/05/12

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE STANDARD	
Umidità	%	< 1	
Finezza	Micron (µ)	14 - 16	
Materia grassa	%	41.5 (+/- 1.5)	

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' DI	VALORE	VALORE	METODO
	MISURA	STANDARD	MAX	
Carica microbica totale	UFC/g	< 500	< 1000	UNI ISO 4833 /
				AFNOR NF – V – 080 -51 –
				MIL N°1 MB
Lieviti	UFC/g	< 10	<50	UNI ISO 7954 - MIL N°2 MB
Muffe	UFC/g	< 10	<50	UNI ISO 7954 - MIL N°2 MB
Coliformi totali	UFC/g	< 10	< 10	06(s25)rev10-2005
E.coli	UFC/g	< 10	< 10	06(s26)rev10-2005
Stafilococco aureo	UFC/g	< 10	< 10	06(s27)rev10-2005
Enterobatteri	UFC/g	< 10	< 10	NF-V-08-054 1999 –
				MIL N° 3 MB
Salmonella	/25g	Assente su 25g	Assente su 25g	06(s28)rev9-2005
Listeria Monocytogenes	/25g	Assente su 25g	Assente su 25g	06(s29)rev9-2005

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)** 

CARATTERISTICITE NOTRIZIONALI (per 100 g ui prodotto)				
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO		
Valore energetico	Kcal/KJ	589/2443		
Proteine	g	10.6		
Carboidrati	g	33.4		
Grassi	g	43.8		
Fibre	g	9.4		
Ceneri	g	2.1		

## SCHEDA ALLERGENI

SCHEDIT REDEKGEN	Esiste	Esiste in	Egista pollo
ATT ED CENT			Esiste nello
ALLERGENI	nel	linea	stabilim. di
	prodotto	produttiva	stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri	NO	NO	SI
prodotti derivati.			
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Latte e prodotti derivati.	NO	SI	SI
Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci			
pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland).	NO	NO	SI
Sedano, senape e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10	NO	NO	NO
mg/L espressi come SO2.			
Molluschi e loro prodotti derivati	NO	NO	NO
Lupini e loro prodotti derivati	NO	NO	NO
TE 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		·	·

Tale elenco osserva le disposizioni dell'All.to III bis della Direttiva 2003/89/CE.

