



CODICE DEL PRODOTTO:	00932
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Copertura Apurimac in pastiglie - Cacao minimo 72 % - 1 Kg (Cacao di provenienza Perù)
DESCRIZIONE:	<p><u>Processo:</u> Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, preraffinazione, miscelazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, colaggio pastiglie, confezionamento.</p> <p><u>Presentazione:</u> Pastiglie</p> <p><u>Confezionamento:</u> Cartone da Kg 6 (6 buste x 1 kg)</p> <p><u>Pallettizzazione:</u> (cartoni strato x n° strati) 10 x 5 = 50</p>
CARATTERISTICHE SENSORIALI:	<p><u>Sapore:</u> Sentori di fiori, caramello e crema di latte. Molto delicato con discreta acidità</p> <p><u>Odore:</u> Caratteristico</p> <p><u>Colore:</u> Caratteristico</p> <p><u>Consistenza:</u> Solida</p>
CONSERVAZIONE:	<p><u>Modalità di conservazione :</u> Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto e senza odori, ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C.</p> <p><u>Termine di conservazione:</u> 30 mesi</p>

INGREDIENTI

INGREDIENTI	%	Origine botanica	Paese di provenienza	Allergeni	OGM
Granella di cacao Apurimac	62.5	Theobroma cacao	Perù	No	No
Zucchero di canna	27	Canna da zucchero	Dom/Acp/Pma Cuba Brazil	No	No
Burro di cacao	10.00	Theobroma cacao	Vari	No	No
E322	0.5	Glycine max	India	Si	No

DESCRIZIONE DEL MOTIVO DELLA REVISIONE	REDATTO DA:	APPROVATO DA:
VARIAZIONE TAB. NUTRIZIONALE PARAMETRI CHIMICO FISICI	GAQ: GALLIANO CRISTINA	RESPONSABILE STABILIMENTO: NANI ANGELO



SCHEDA TECNICA
Copertura Apurimac in pastiglie - Cacao minimo 72%

ST N° 256
Rev. 02 del 22/05/2014

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE STANDARD
Umidità	%	< 1
Finezza	Micron (μ)	14 - 16
Materia grassa	%	44
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE max
Limite di scorrimento	Pa	< 10
Viscosità	mPas	< 1200

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE STANDARD	VALORE MAX	METODO
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)

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Valore energetico	Kcal/KJ	594/2463.5
Proteine	g	10
Carboidrati	g	32.5
Di cui zuccheri	g	26
Grassi	g	45
Di cui acidi grassi saturi	g	18,5
Fibre	g	9.5
Ceneri	g	2
Sale	Mg	50

SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste in linea produttiva	Esiste nello stabilim. di stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri prodotti derivati.	NO	NO	NO
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 mg/L espressi come SO ₂ .	NO	NO	NO
Molluschi e loro prodotti derivati	NO	NO	NO
Lupini e loro prodotti derivati	NO	NO	NO

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

Angelo Nani
Responsabile Stabilimento e Sviluppo Prodotti