






**Scheda Prodotto / Product Sheet:**  
**Copertura in gocce cioccolato bianco / White chocolate in drops / Chocolat blanc en pastilles**

SP N° 632  
 14/10/2022  
 Motivo rev aggiunta  
 caratteristiche tecniche / Rev  
 revision addition of technical  
 features / motif de la révision:  
 ajout de caractéristiques  
 techniques

	<b>Cod. 00954 5 Kg</b>	<b>Cod. 00726 1 Kg</b>
		
<b>Denominazione legale del prodotto / Product Legal Name:</b> <i>Dénomination légale du produit :</i>	Cioccolato Bianco White chocolate / Chocolat blanc	
<b>Denominazione commerciale del prodotto / Product Trade Name:</b> <i>Dénomination commerciale du produit :</i>	Copertura in gocce cioccolato bianco White chocolate in drops / Chocolat blanc en pastilles	

**CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :**

<b>Processo produttivo:</b> <i>Production Process</i> <i>Processus de production</i>	<b>Estrazione burro di cacao, concaggio, temperaggio, modellaggio, confezionamento /</b> Extraction of cocoa butter, conching, tempering, moulding, packaging / <i>Extraction du beurre de cacao, conchage, tempéage, moulage en pastilles, emballage.</i>
<b>Confezionamento Primario/</b> Primary packaging: <i>Emballage Primaire</i>	<b>Cod.00954 5Kg - Cod.00726 1Kg</b> Film PET/ALU/PE
<b>Confezionamento Secondario</b> <i>Secondary Packaging:</i> <i>Emballage Secondaire:</i>	NA
<b>Confezionamento Terziario</b> <i>Tertiary Packaging:</i> <i>Emballage Tertiaire:</i>	<b>Cod.00954 5Kg:</b> Unità di spedizione: Cartone avana contenente / <i>Shipping Unit:</i> <i>Havana cardboard containing :</i> 2x5 Kg <i>Unité d'expédition : carton havane contenant :</i> 2x5 Kg <b>Cod.00726 1Kg:</b> Unità di spedizione: Cartone avana contenente / <i>Shipping Unit:</i> <i>Havana cardboard containing :</i> 4 X 1 Kg <i>Unité d'expédition : Carton havane contenant :</i> 4x1 Kg
<b>Pallettizzazione</b> <i>Palletisation:</i> <i>Palettisation</i>	<b>Cod.00954 5Kg:</b> cartoni strato x n° strati / <i>cartons per layer x n° layers :</i> 8 x 5 = 40 ( <i>Cartons par couche x n° de couches</i> ) 8x5= 40 <b>Cod.00726 1Kg:</b> cartoni strato x n° strati / <i>cartons per layer x n° layers</i> 9 X 6 = 54 ( <i>Cartons par couche x n° de couches</i> ) 9x6 = 54
<b>Modalità di conservazione</b> <i>Storage</i> <i>Modalité de conservation</i>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori ed ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C. <i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place at a temperature between 14 and 20°C ./ Le produit doit être conservé dans un endroit frais, sec, sans odeur et à une température comprise entre 14° et 20 °C.</i>
<b>Shelf life / Shelf life / Durée de vie</b>	18 mesi / 18 months / 18 mois



**Scheda Prodotto / Product Sheet:**  
**Copertura in gocce cioccolato bianco / White chocolate in drops / Chocolat blanc en pastilles**

SP N° 632  
14/10/2022  
Motivo rev aggiunta  
caratteristiche tecniche / Rev  
revision addition of technical  
features / motif de la révision:  
ajout de caractéristiques  
techniques

**INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS**

<b>Tipologia / Type / Typologie</b>	<b>Origine/ Origin / Origine</b>
Latte in polvere / Milk powder / Lait en poudre 34.9 %	Origine Botanica / <i>Botanical Origin</i> : vaccina / cow's Origine Botanique : de vache
Burro di cacao / Cocoa butter / Beurre de cacao 34.86%	Origine Botanica / <i>Botanical Origin</i> : Theobroma cacao / Origine Botanique : Theobroma cacao
Zucchero di canna / <i>Cane Sugar</i> / <i>Sucre de canne</i> 29.9%	Origine Botanica: Canna da zucchero <i>Botanical Origin: Cane sugar</i> Origine Botanique : Canne à sucre
Lecitina di soia / Soya lecithin / Lécithine de soja: 0.3%	Origine Botanica / <i>Botanical Origin</i> : Glicine max /Origine Botanique : Glicine max
Estratto di vaniglia / Vanilla extract / Extrait de vanille: 0.02%	Origine Botanica / <i>Botanical Origin/Origine Botanique</i> : Vanilla planifolia

**Caratteristiche Sensoriali / Sensory Characteristics / Caractéristiques Sensorielles**

<b>Sapore / Taste / Saveur</b>	Sentori di crema, latte, burro, vaniglia e biscotto / Smell of cream, milk, butter, vanilla and biscuit Parfums de crème, lait, beurre, vanille et biscuit
<b>Odore / Odour / Odeur</b>	Tipico del cioccolato bianco / Typical of whitechocolate / Typique du chocolat au lait
<b>Colore / Colour / Couleur</b>	Tipico del cioccolato bianco / Typical of white chocolate / Typique du chocolat au lait
<b>Texture (Consistenza)/Texture (Consistance)</b>	Tipico del cioccolato bianco (solida ma scioglievole) / Typical of white chocolate (solid but meltable)./ Typique du chocolat au lait (solide mais fondant)

**Caratteristiche nutrizionali / nutritional values / valeurs nutritionnelles (100 g) :**

<b>Grassi / Fat / Gras</b>	44.4 g
<b>Di cui saturi / Of which saturates / Dont saturés</b>	26.6 g
<b>Fibre / Fiber / Fibres</b>	0.1 g
<b>Proteine / Protein / Protéines</b>	9.7 g
<b>Carboidrati / Carbohydrate / Carbohydrates</b>	42.6 g
<b>Di cui zuccheri / Of which sugar / Dont sucres</b>	42.6 g
<b>Valore Energetico / Energy / Valeur énergétique</b>	kcal: 609 - kJ 2533
<b>Sale / Salt / Sel</b>	0.25 g

**Caratteristiche microbiologiche / microbiological characteristics caractéristiques microbiologiques**

(valori di riferimento/ reference values/ valeurs de references) :

<b>Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge/ Charge Bactérienne Totale</b>	< 1000 UFC/g
<b>Enterobatteriacee / Enterobacteriacee / Entérobactéries</b>	< 10 UFC/g
<b>Lieviti / Yeasts / Levures</b>	< 50 UFC/g
<b>Muffe / Molds / Moisissures</b>	< 50 UFC/g
<b>Salmonella / Salmonella / Salmonella</b>	Assente su 25g/Absent in 25g/Absente dans 25g
<b>Stafilococco Aureo / Staphylococcus aureus/ Staphylocoque doré</b>	< 10 UFC/g



**Scheda Prodotto / Product Sheet:**  
**Copertura in gocce cioccolato bianco / White chocolate in drops / Chocolat blanc en pastilles**

SP N° 632  
 14/10/2022  
 Motivo rev aggiunta caratteristiche tecniche / Rev revision addition of technical features / motif de la révision: ajout de caractéristiques techniques

**E.Coli / E.Coli / E.Coli**

< 10 UFC/g

**CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

(valori di riferimento/ reference values / valeurs de références):

Viscosità /Viscosity/ Viscosité	700 - 1200 mPa
Limite di scorrimento /Flow limit/ Limite d'écoulement	< 10 Pa
Finezza media da Curva Gaussiana / average fineness from Gaussian curve / finesse moyenne à partir de la courbe gaussienne	14-18 µ

**CARATTERISTICHE GENERICHE / GENERIC CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES :**

<b>OGM</b>	Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003) Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003) Absents (Comme requis par les règlements EC n°1829/2003- 1830/2003)
------------	---

**SCHEDA ALLERGENI / ALLERGEN CARD / FICHE ALLERGÈNES:**

(Tale elenco osserva le disposizioni dell'All. to III bis della Direttiva 2003/89/CE.) / (This list complies with the provisions of Annex IIIa to Directive 2003/89/EC.) (Cette liste respecte les dispositions de l'Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE.)

<b>ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES</b>	<b>Ingrediente/ Ingredients/ Ingrédients</b>	<b>In linea produttiva / in the production lines/ En ligne de production</b>	<b>In Stabilimento in the factory/ En usine Cross Contaminations/ Contaminations Croisées</b>
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and other derived products / Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and derived products / Crustacés et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and derived products. / Œufs et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and derived products / Poisson et produits dérivés</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and derived products / Cacahuètes et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Soia e prodotti derivati. / <i>Soya and derived products / Soja et produits dérivés.</i>	<b>SI / YES OUI</b>	<b>SI / YES OUI</b>	<b>SI / YES / OUI</b>
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived products. / Lait et produits dérivés</i>	<b>SI / YES OUI</b>	<b>SI / YES OUI</b>	<b>SI / YES / OUI</b>
Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) / <i>Shell fruits and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts) / Fruits à coque et dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland).</i>	NO/NON	NO/NON	<b>SI / YES / OUI</b>
Sedano, senape e prodotti derivati / <i>Celery, mustard and derived products / Céleri, moutarde et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and derived products / Graines de sésame et produits dérivés</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2 / <i>Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO2.</i>	NO	NO	NO



**Scheda Prodotto / Product Sheet:**  
**Copertura in gocce cioccolato bianco / White  
chocolate in drops / Chocolat blanc en pastilles**

SP N° 632  
14/10/2022

Motivo rev aggiunta  
caratteristiche tecniche / Rev  
revision addition of technical  
features / motif de la révision:  
ajout de caractéristiques  
techniques

<i>/ Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg/L exprimés en SO2.</i>			
Molluschi / Shellfish / Coquillages	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Lupini / Lupins / Lupins	NO/NON	NO/NON	NO/NON