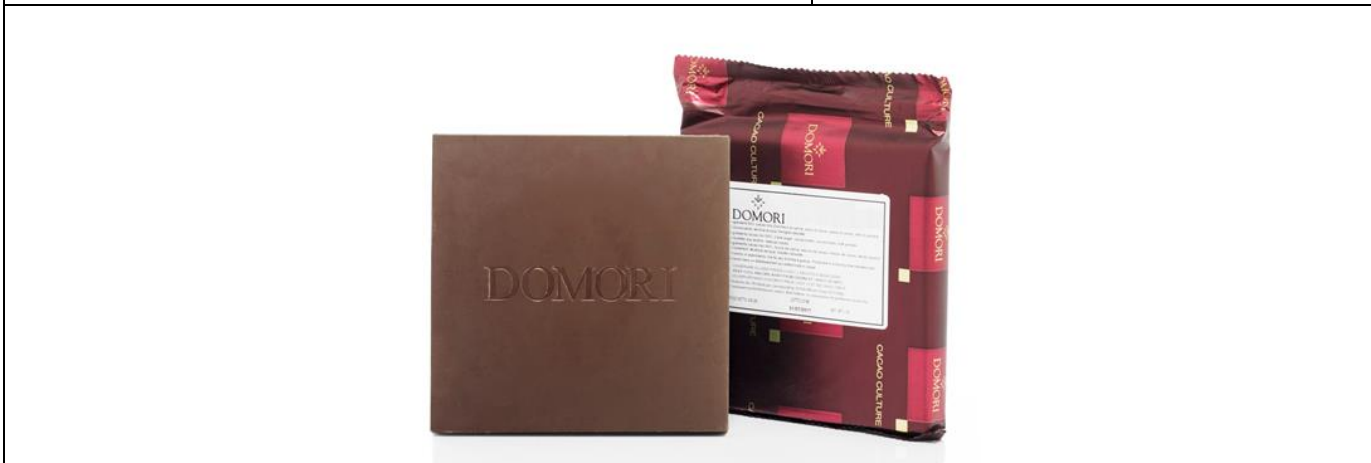
	<p align="center"><b>Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche produit :</b></p>	<p align="right">SP N° 511 Rev. 00 del 03/03/2020 Motivo rev format bilingue/rev reason bilingual format/ Motif rev format bilingue</p>
<p align="center"><b>Copertura Blend Criollo in pani. Cacao Min 75% Blend Criollo couverture in blocks Cocoa Min. 75% Couverture Blend Criollo en blocs. Cacao Min 75%</b></p>		

<b>CODICE DEL PRODOTTO / Product Code/ Code Produit</b>	Blend : 00983 – 00720
---	-----------------------



<p><b>Denominazione legale del prodotto / Product Legal Name / Dénomination légale du produit :</b></p>	<p>Cioccolato Fondente (provenienza Venezuela) / Dark Chocolate (Origin Venezuela) / Chocolat noir (Origine Venezuela)</p>
<p><b>Denominazione commerciale del prodotto / Product Trade Name / Dénomination commerciale du produit:</b></p>	<p>Copertura Blend Chuao in pani 75% Blend Chuao couverture in blocks Couverture Blend Chuao en blocs 75%</p>

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

<p><b>Processo produttivo: Production Process Processus de production :</b></p>	<p>Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granelatura, preraffinazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, modellaggio, confezionamento. / Cleaning, debacterization, roasting, grinding, prerefinement, refinement, conching, tempering, pouring, packaging / Nettoyage des fèves, débactérisation, torréfaction, granulation, pré-affinage, affinage, conchage, tempérage, modelage, emballage</p>
<p><b>Confezionamento Primario/ Primary packaging: Emballage Primaire:</b></p>	<p>Unità singola da / Single unit of 500 g/ Unité de 500g</p>
<p><b>Confezionamento Secondario Secondary Packaging: Emballage Secondaire:</b></p>	<p>NA</p>
<p><b>Confezionamento Terziario Tertiary Packaging Emballage Tertiaire:</b></p>	<p><b>Cod. 00983 :</b> Unità di spedizione: Cartone avana contenente/ <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing/ Unité d'expédition: carton havane contenant 10 x 500g</i> <b>Cod. 00720 :</b> Unità di spedizione: Cartone avana contenente: / <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing: /Unité d'expédition : Carton havane contenant 4 x 500g</i></p>
<p><b>Pallettizzazione/ Palletisation/ Palettisation :</b></p>	<p><b>Cod. 00983 :</b> Cartoni per strato x n° strati/ cartons per layer x n° layers / Carton par couche x n° de couches = 20 x 5 = 100 <b>Cod. 00720</b> Cartoni per strato x n° strati/ cartons per layer x n° layers/ Carton par couche x n° de couches = 24 x 10 = 240</p>
<p><b>Modalità di conservazione Storage / Modalité de conservation:</b></p>	<p>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></p>
<p><b>Shelf life / Shelf life / Durée de vie:</b></p>	<p>30 mesi / 30 months / 30 mois</p>



## Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche

produit :

**Copertura Blend Criollo in pani. Cacao Min 75%**  
**Blend Criollo couverture in blocks Cocoa Min. 75%**  
**Couverture Blend Criollo en blocs. Cacao Min 75%**

SP N° 511  
Rev. 00 del 03/03/2020  
Motivo rev format bilingue/rev  
reason bilingual format/ Motif  
rev format bilingue

### INGREDIENTI / INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS

Tipologia / Type	Origine/ Origin
Pasta di cacao / Cocoa paste / Pâte de cacao	Origine Botanica / Botanical Origin/ Origine botanique: Theobroma cacao – Venezuela
Zucchero di canna / Cane Sugar / Sucre de Canne	Origine Botanica: Canna da zucchero Botanical Origin: Cane sugar/ Origine botanique: Sucre de Canne
Burro di cacao / Cocoa Butter / Beurre de Cacao	Origine Botanica / Botanical Origin / Origine botanique: Theobroma cacao
Lecitina di soia / Soya lecithin / Lécithine de soja	Origine Botanica / Botanical Origin // Origine botanique: Glicine max

### CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Sapore / Taste / Saveur	Tipico del cioccolato fondente / Typical of dark chocolate / Typique du chocolat noir
Odore / Odour / Odeur	Tipico del cioccolato fondente / Typical of dark chocolate / Typique du chocolat noir
Colore / Colour / Couleur	Tipico del cioccolato fondente / Typical of dark chocolate / Typique du chocolat noir
Texture (Consistenza)/Texture (Consistance)	Tipico del cioccolato fondente (solida ma scioglievole) / Typical of dark chocolate (solid but meltable). Typique du chocolat noir (solide mais fondant).


### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / VALEURS NUTRITIONNELLES (100 g):

Grassi / Fat / Gras	48.5 g
Di cui saturi / Of which saturates/ Dont saturés	22.0 g
Fibre / Fiber / Fibres	7.0 g
Proteine / Protein / Protéines	7.5 g
Carboidrati / Carbohydrate / Carbohydrates	34.0 g
Di cui zuccheri/ Of which sugar/ Dont Sucres	25.0 g
Valore Energetico / Energy / Valeur Énergétique :	kcal : 616.5 - kJ 2556
Sale / Salt / Sel	0.10 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

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

	<p align="center"><b>Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche</b> <b>produit :</b> <b>Copertura Blend Criollo in pani. Cacao Min 75%</b> <b>Blend Criollo couverture in blocks Cocoa Min. 75%</b> <b>Couverture Blend Criollo en blocs. Cacao Min 75%</b></p>	<p align="right">SP N° 511 Rev. 00 del 03/03/2020 Motivo rev format bilingue/rev reason bilingual format/ Motif rev format bilingue</p>
--	--	---

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

<b>OGM</b>	<p>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° 18292003-1830/2003)</p>
------------	--

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




## Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche produit :

**Copertura Blend Criollo in pani. Cacao Min 75%**  
**Blend Criollo couverture in blocks Cocoa Min. 75%**  
**Couverture Blend Criollo en blocs. Cacao Min 75%**

SP N° 511  
Rev. 00 del 03/03/2020  
Motivo rev format bilingue/rev  
reason bilingual format/ Motif  
rev format bilingue

**LAVORAZIONE** (considerata in un ambiente a circa 20°C)/ **WORKING** (considering a room temperature of 20°C) / **TRANSFORMATION** (considérée dans un environnement à environ 20°C):

Scioglimento / Melting / Fusion	55° C
Cristallizzazione / Crystallization / Cristallisation	29,5°C – 30° C
Lavorazione / Workability / Transformation	28,5°C-29,5°
Fluidità / Fluidity / Fluidité	
Viscosità / Viscosity / Viscosité	< 5000 mPa
Limite di scorrimento / Flow limit / limite d'écoulement	< 15 pa