



SCHEDA TECNICA
Copertura Puertofino 5 Kg
Cacao minimo 75%

ST N° 226
Rev. 02 del 30/04/2013

CODICE DEL PRODOTTO:	00925
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Copertura Puertofino 5 Kg cacao minimo 75% (Cacao di provenienza Venezuela)
DESCRIZIONE:	<p><u>Processo:</u> Tostatura, granellatura, concaggio, temperaggio, modellaggio, confezionamento</p> <p><u>Presentazione:</u> Pani da grammi 500</p> <p><u>Incarto:</u> Unità singola: Tavoletta da gr. 500 Unità di spedizione: Cartone Kg 5</p>
CARATTERISTICHE SENSORIALI:	<p><u>Sapore:</u> Note di caramello , tabacco, noci, papaia, sottobosco , funghi e datteri .</p> <p><u>Odore:</u> Caratteristico</p> <p><u>Colore:</u> Caratteristico</p> <p><u>Consistenza:</u> Solida</p>

INGREDIENTI

INGREDIENTI	%	Origine botanica	Paese di provenienza	Allergeni	OGM
Granella di cacao Ocumare 67	57,00	Theobroma cacao	Venezuela	No	No
Zucchero di canna	24.5	Canna da zucchero	Dom/Acp/Pma Cuba Brazil	No	No
Burro di cacao	18,00	Theobroma cacao	Vari	No	No
Lecitina di soia	0.5	Glycine max	India	Si	No

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



SCHEDA TECNICA
Copertura Puertofino 5 Kg
Cacao minimo 75%

ST N° 226
Rev. 02 del 30/04/2013

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE Standard
Umidità	%	<1.5
Finezza	Micron	7 -10
Materia Grassa	%	46,5 (+/- 2)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE	METODO
Carica microbica totale	UFC/g	< 5000	UNI ISO 4833 / MIL N°1 MB
Lieviti	UFC/g	< 50	UNI ISO 7954/ MIL N°2 MB
Muffe	UFC/g	< 50	UNI ISO 7954/ MIL N°2 MB
Coliformi totali	UFC/g	< 10	06(s25)rev10-2005
E.coli	UFC/g	< 10	06(s26)rev10-2005
Stafilococco aureo	UFC/g	< 10	06(s27)rev10-2005
Enterobatteri	UFC/g	< 10	NF-V-08-054 1999/ MIL N°3 MB
Salmonella	/25g	Assente su 25g	06(s28)rev9-2005
Listeria Monocytogenes	/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	609/2523
Proteine	g	8.1
Carboidrati	g	30
Grassi*	g	48.5
Fibre	g	10.8
CENERI	g	1.9
Sodio	mg	83

* Parametro medio che varia in funzione del periodo di raccolto



SCHEDA TECNICA
Copertura Puertofino 5 Kg
Cacao minimo 75%

ST N° 226
Rev. 02 del 30/04/2013

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	SI	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.

PALLETIZZAZIONE

CARATTERISTICHE DI PALLETIZZAZIONE

CARTONI x STRATO: 24 (ULTIMO STRATO DA 4 CARTONI)

STRATI x PALLET: 5

IMBALLI x PALLET: 100

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, senza odori ed ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C.

SHELF LIFE DEL PRODOTTO:

Da consumarsi preferibilmente entro l'ultimo giorno del 30° mese dalla data di produzione.



Angelo Nani
Responsabile Stabilimento e Sviluppo Prodotti