



SCHEDA TECNICA
Copertura Latte Morogoro - Tanzania in pastiglie
Cacao minimo 38%

ST N° 121
Rev. 03 del 22/05/14



CODICE DEL PRODOTTO:	00917	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Copertura Latte Morogoro in pastiglie - Cacao minimo 38% (Cacao di provenienza Tanzania)	
	<u>Processo:</u>	Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, preraffinazione, miscelazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, colaggio pastiglie, confezionamento
	<u>Presentazione:</u>	Pastiglie
	<u>Confezionamento:</u>	Cartone da Kg 10 (2 buste x 5 kg)
	<u>Pallettizzazione:</u>	(cartoni strato x n° strati) 8 x 5 = 40
CARATTERISTICHE SENSORIALI:	<u>Sapore:</u>	Cacao dal carattere deciso e dal profilo aromatico in cui spicca un'immediata nota primaria di cacao.
	<u>Odore:</u>	Caratteristico
	<u>Colore:</u>	Caratteristico
	<u>Consistenza:</u>	Solida
CONSERVAZIONE:	<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.
	<u>Termine di conservazione:</u>	24 mesi

INGREDIENTI

INGREDIENTI	%	Origine botanica	Paese di provenienza	Allergeni	OGM
Zucchero di canna	37.5	Canna da zucchero	Dom/Acp/Pma Cuba Brazil	No	No
Burro di cacao	26	Theobroma cacao	Vari	No	No
Latte in polvere	24	Animale	Francia	Si	No
Granella di cacao Morogoro	12	Theobroma cacao	Tanzania	No	No
E322	0.5	Glycine max	India	Si	No

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



SCHEDA TECNICA
Copertura Latte Morogoro - Tanzania in pastiglie
Cacao minimo 38%

ST N° 121
Rev. 03 del 22/05/14

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE STANDARD
Umidità	%	< 1
Finezza	Micron (μ)	14 - 16
Materia grassa	%	40
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	581/2420
Proteine	g	8
Carboidrati	g	49
Di cui zuccheri	g	45
Grassi	g	39
Di cui acidi grassi saturi	g	18
Fibre	g	1
Ceneri	g	2
Sale	Mg/100 g	116

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.	SI	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 SO2.	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