



Scheda Prodotto / Product Sheet:
QL07630N - Quantum Cioccolato fondente 68%
Quantum Dark chocolate 68%

SP N° 703
Rev. 0 del
25/06/2021
Motivo rev
allineamento al
pack / Rev revision
adjustment to the
pack

CODICE DEL PRODOTTO / Product Code		QL07630N
		
Denominazione legale del prodotto / <i>Product Legal Name:</i>		Cioccolato fondente / Dark Chocolate
Denominazione commerciale del prodotto / <i>Product Trade Name:</i>		Quantum Fondente 68%
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS:		
Processo produttivo: <i>Production Process</i>		Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, miscelazione, raffinazione, Temperaggio, modellaggio e confezionamento <i>Cleaning of broad beans, debacterization, toasting, graining, mixing, refining, tempering, shaping and packaging</i>
Confezionamento Primario/ <i>Primary packaging:</i>		Film PP LACCATO ACRILICO NEUTRO – BARRIERATO / PP film NEUTRAL ACRYLIC LACQUERED - BARRIERATE
Confezionamento Secondario <i>Secondary Packaging:</i>		NA
Confezionamento Terziario <i>Tertiary Packaging:</i>		Unità di spedizione: Cartone avana contenente: 3 pezzi: Peso Netto: 500 g ciascuno / <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing: 3 pieces – 500 g each</i>
Pallettizzazione <i>Palletisation:</i>		NA
Modalità di conservazione <i>Storage</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.</i>
Shelf life <i>Shelf life</i>		30 mesi / 30 Months
Ean pack <i>Ean each</i>		8026861047970
Ean cartone <i>Ean cardboard</i>		8026861047987



Scheda Prodotto / Product Sheet:
QL07630N - Quantum Cioccolato fondente 68%
Quantum Dark chocolate 68%

SP N° 703
Rev. 0 del
25/06/2021
Motivo rev
allineamento al
pack / Rev revision
adjustment to the
pack

INGREDIENTI / Ingredients

Tipologia / Type	Origine / Origin
Pasta di cacao / Cocoa paste	Origine Botanica / Botanical Origin: Theobroma cacao
Zucchero di canna / Cane Sugar	Origine Botanica: Canna da zucchero Botanical Origin: Cane sugar
Burro di cacao / Cocoa Butter	Origine Botanica / Botanical Origin: Theobroma cacao
Lecitina di soia / Soya lecithin	Origine Botanica / Botanical Origin: Glicine max

CARATTERISTICHE SENSORIALI / Sensory characteristics

Sapore / Taste	Tipico del cioccolato fondente / Typical of dark chocolate
Odore / Odour	Tipico del cioccolato fondente, privo di odori fuorvianti e/o rancido/ Typical of dark chocolate, free of misleading odors and / or rancid
Colore	Tipico del cioccolato fondente / Typical of dark chocolate
Texture (Consistenza)	Tipico del cioccolato fondente (solida ma scioglievole) / Typical of dark chocolate (solid but meltable).

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES (100 g):

Grassi / Fat	43 g
Di cui saturi / Of which saturates	25 g
Proteine / Protein	8.5 g
Carboidrati / Carbohydrate	36.5 g
Di cui zuccheri / Of which sugar	32 g
Valore Energetico / Energy	Kcal 585 - KJ 2428
Sale / Salt	< 0.1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Characteristics
(valori di riferimento/ reference values):

Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge	< 5000 UFC/g
Enterobatteriacee / Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g
Lieviti / Yeasts	< 50 UFC/g
Muffe / Molds	< 50 UFC/g
Salmonella / Salmonella	Assente su 25g
Stafilococco Aureo / Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
E.Coli / E.Coli	< 10 UFC/g



Scheda Prodotto / Product Sheet:
QL07630N - Quantum Cioccolato fondente 68%
Quantum Dark chocolate 68%

SP N° 703
Rev. 0 del
25/06/2021
Motivo rev
allineamento al
pack / Rev revision
adjustment to the
pack

CARATTERISTICHE GENERICHE / GENERIC CHARACTERISTICS :

OGM

Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003)
Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003)

SCHEDA ALLERGENI / ALLERGEN CARD:
(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.):

ALLERGENI / ALLERGEN	Ingrediente/ Ingredients	In linea produttiva / in the production lines	In Stabilimento in the factory Cross Contaminations
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>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and derived products</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and derived products.</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and derived products.</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and derived products</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati. / <i>Soya and derived products.</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived products.</i>	NO	SI / YES	SI / YES
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)</i>	NO	SI / YES	SI / YES
Sedano, senape e prodotti derivati / <i>Celery, mustard and derived products.</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and derived products</i>	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ / <i>Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO₂.</i>	NO	NO	NO
Molluschi / <i>Shellfish,</i>	NO	NO	NO
Lupini / <i>Lupins</i>	NO	NO	NO