

**SCHEDA TECNICA**

Revisione del: 14/10/2014

Pagina 1 di 2

Modulo

CODICE 16022

NOME PRODOTTO **Fondente Superior.****QUESTO PRODOTTO NON CONTIENE COLORANTI DI SINTESI CHE POTREBBERO INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITA' E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI. (Reg. CE n. 1333/2008 del 16/12/08)****DESCRIZIONE** Prodotto per gelateria e pasticceria, per uso professionale non destinato ad essere venduto al dettaglio. Si consiglia di tenere il prodotto in luogo fresco, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole.**ASPETTO** Prodotto in polvere di colore marrone contenente gocce di cioccolato fondente.**INGREDIENTI** Saccarosio, cioccolato fondente (pasta di cacao, saccarosio, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soja**, aroma naturale vaniglia) 22%, destrosio, cacao 22/24 15%, sciroppo di glucosio disidratato, fibra vegetale, stabilizzanti ed emulsionanti: carbossimetilcellulosa, gomma di guar, gomma xanthano, mono- e digliceridi degli acidi grassi, E477, sale.**DOSAGGIO** Mescolare una busta di prodotto con 2.5 L di acqua e 220 - 250 g di saccarosio. Pastorizzare, quindi mantecare.**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g**

Energia	399 kcal (1688 kJ)
Grassi	11.46 g
di cui Saturi	6.01 g
Carboidrati	68.66 g
di cui Zuccheri	53.84 g
Proteine	9.70 g
Sale	0.18 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica batterica totale 30°C UFC/g	max 5000 UFC/g
Coliformi Totali	max 3 UFC/g
Escherichia Coli	max 3 UFC/g
Stafilococchi	max 10 UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Muffe	max 100 UFC/g
Lieviti	max 100 UFC/g

IMBALLO Un cartone contiene 8 confezioni da 1.4 kg l'una**CONSERVABILITA'** 24 mesi in confezione originale ed integra**CONSIGLI** Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa e conservata in luogo fresco ed asciutto, pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno della confezione. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e mantenerne la shelf-life indicata è necessario manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti onde evitare dannose alterazioni del medesimo.

SICUREZZA ALIMENTARE

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM*. Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

*Conformità ai Reg CE 1829/2003 e 1830/2003

CERTIFICAZIONI

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: n.138 - Reg. ULSS n.2769A
APPROVAL NUMBER DI RICONOSCIMENTO DEFINITIVO DI IDONEITA' CE: CE IT G6MOR
I.C.E.A.: valore sociale.

ALLERGENI**

	Presente	Assente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati***			Non si esclude la possibilità
Crostacei o prodotti a base di crostacei***		x	
Uova e prodotti a base di uova***			Non si esclude la possibilità
Pesce e prodotti a base di pesce***		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi***			Non si esclude la possibilità
Soia e prodotti a base di soia***	x		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)***			Non si esclude la possibilità
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya Illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia Excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati***			Non si esclude la possibilità (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Pistacchi)
Sedano e prodotti a base di sedano***		x	
Senape e prodotti a base di senape***		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo***		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ ***		x	
Lupini e prodotti a base di lupini***		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi***		x	

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE

***Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti

L'azienda Milk&Fruit - Galatea s.r.l. opera secondo un proprio piano H.A.C.C.P. Si garantisce la sicurezza dei nostri prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni secondo il Reg. CE n. 852/2004

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto.

Il responsabile dell'ufficio qualità:

dott. Mirco Secchiati

