

| | | | |
|---|--|---|--------------|
|  <p>ICAM Cioccolatieri 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo</p> | SPECIFICA DI PRODOTTO | Doc. 080004832 | P:1/3 |
| | 080004832 CACAO ZUCCHERATO KG.1 PZ.10 | Rev. 02 Del 17/09/2021 Emesso da Assicurazione Qualità | |

DENOMINAZIONE : Cacao zuccherato in polvere (Cacao: 45% minimo)

INGREDIENTI: Zucchero, Cacao in polvere. Correttore di acidità: Carbonato di potassio. Vanillina. **Senza glutine.**

Caratteristiche Dimensionali

| | | | |
|--|-------------------------|---------------|-----------------------------|
| UNITA' DI VENDITA: | Cod. EAN: 8006070041150 | Peso(kg.): 1 | L/l/h (cm): 12,6 x 7,5 x 30 |
| UNITA' DI SPEDIZIONE: | Cod. EAN: 8006070148323 | Nr. Pezzi: 10 | L/l/h (cm): 30 x 30 x 40 |
| Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 8 x 4 = 32 | | | |

Caratteristiche di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto. (18° - 20° C, Max 50% RH)

TERMINE DI CONSERVAZIONE: 24 Mesi

Composizione

| | |
|--|---------|
| Zucchero | 52,57 % |
| Cacao in polvere | 47,33 % |
| Vanillina | 00,10 % |
| Correttore di acidità: Carbonato di potassio | + |

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

| | | | |
|---|--|------------------------------------|--------------|
|  ICAM <i>Cioccolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo | SPECIFICA DI PRODOTTO | Doc. 080004832 | P:2/3 |
| | 080004832 CACAO ZUCCHERATO KG.1 PZ.10 | Emesso da Assicurazione Qualità | |

Allergeni

| Allergeni | Presenza/Assenza (+/-) | Possibilità di presenza involontaria (SI/NO) |
|--|------------------------|--|
| Uova e prodotti a base di uova | - | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | - | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | - | NO |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | - | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) | - | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | - | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | - | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ | - | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | - | NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | - | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | - | NO |
| Cereali e prodotti derivati contenenti glutine >20mg/kg | - | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | - | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | - | NO |

Caratteristiche Chimico-Fisiche

| Analisi | UM | Valore | Tolleranza | Metodo |
|----------------|----|--------|------------|---------------------------|
| Umidità | % | 3.5 | max | Lab.001 (K. Fischer) |
| Materia Grassa | % | 10.3 | min | Lab.004 (refractometry) |
| pH | | 6.7 | ±0.5 | Lab.003 (pH electrode) |
| Saccarosio | % | 55 | max | NIR spettroscopy |

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

| | | | |
|--|--|------------------------------------|--------------|
|  ICAM <i>Ciocolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo | SPECIFICA DI PRODOTTO | Doc. 080004832 | P:3/3 |
| | 080004832 CACAO ZUCCHERATO KG.1 PZ.10 | Emesso da Assicurazione Qualità | |

Caratteristiche Microbiologiche

| Analisi | UM | m* | M* | Metodo |
|---------------------------|-----------|----------|---------------|--------------------------------|
| Carica aerobia mesofila | ufc/g | 5000 n=1 | 10000 n=5 c=1 | Lab.020.2 (PCA 32°Cx48h) |
| Muffe | ufc/g | 50 n=1 | 500 n=5 c=1 | Lab.020.7 (RB 20°Cx5d) |
| Lieviti | ufc/g | 50 n=1 | 500 n=5 c=1 | Lab.020.7 (RB 20°Cx5d) |
| Enterobatt. Lattosio ferm | ufc/g | <10 n=1 | 50 n=5 c=1 | Lab.020.3 (Petrifilm 35°Cx48h) |
| E. coli | in 0.1 g | Neg. n=1 | - | Lab.020.4 (Petrifilm 37°Cx48h) |
| Stafilococchi coag. + | in 0.01 g | Neg. n=1 | - | Lab.020.6 (BP 37°Cx48h) |
| Salmonella spp. | in 100g | Neg. n=1 | - | ISO 6579:2002 |

* In accordo al piano di campionamento ICMSF: Microorganisms in Food 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications, Second edition, 1986 ("n"= numero di campioni; "m"= valore di riferimento; "M"= valore limite; "c"= numero di campioni ammessi compresi tra "m" e "M").

Caratteristiche Nutrizionali

| Valore medio su 100 g | UM | (Calcolo) |
|----------------------------|------|-----------|
| Energia | kJ | 1717 |
| Energia | kcal | 409 |
| Grassi | g | 11 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 6,6 |
| Carboidrati | g | 61 |
| di cui zuccheri | g | 52 |
| Fibre | g | 12,9 |
| Proteine | g | 10,4 |
| Sale | g | 0,0 |

Certificazioni



Kosher



Halal

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.