

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 3	
	<b>TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 66% - 50 g</b>	Cod: 16CIOCC-292	
		REV 1	16/09/2022

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 66% - 50 g</b>
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>CODICE ARTICOLO</b>	16CIOCC-292
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 66%
<b>DESCRIZIONE</b>	
<b>CODICE EAN</b>	8022467961863

<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Articolo a peso fisso 50 g e
<b>CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA</b>	Incarto busta PET / scatola PAP21 Dimensioni indicative Dim. (Cm) 11x11x1
<b>IMBALLO DI VENDITA</b>	Scatola/ <b>PAP20</b> ): contiene 10 confezioni. Dimensioni Cartone (cm): Lung.12x14xh11
<b>PALLET</b>	Numero Cartoni per Pallet: nr. Numero Cartoni per strato: nr. Numero Strati: nr.

<b>SHELF LIFE (TMC)</b>	12 mesi
<b>SHELF LIFE MINIMA GARANTITA</b>	8 mesi
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.
<b>PRODUTTORE E CONFEZIONATORE</b>	Distribuito da: / Distributed by: T'A Milano srl Prodotto presso: Via Monte Grappa 4 – 20023 Cerro Maggiore (MI) www.tamilano.com
<b>APPROVAL NUMBER</b>	

<b>INGREDIENTI</b>	<b>INGREDIENTI:</b> Cioccolato fondente monorigine Messico cacao min. 66% (pasta di cacao monorigine Messico, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale di vaniglia).
<b>ORIGINE:</b>	Italia
<b>ALTRE INFORMAZIONI:</b>	Può contenere: <b>latte, frutta secca a guscio, glutine, uovo, sesamo ed arachidi.</b>

<b>STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
	

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 3	
	<b>TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 66% - 50 g</b>	Cod: 16CIOCC-292	
		REV 1	16/09/2022

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE GUIDA</b>
Microrganismi mesofili aerobi	< 10 <sup>3</sup> UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Staphylococchi coagulasi positivo	<10 ufc/g
E.coli β-glucuronidasi positivi	<10 ufc/g
Escherichia coli O157 (e altri E.coliVTEC)	Assente in 25 g
Enterobacteriaceae	<5*10 <sup>3</sup> ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g
Muffe e lieviti	<10 <sup>2</sup> ufc/g
Conta batterica totale	2000 ufc/g

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>		
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE MEDIO su 100g di prodotto</b>	
Valore energetico (kJ)	2267	
Valore energetico (kcal)	564	
Grassi (g)	39	
di cui acidi grassi saturi (g)	23	
Carboidrati (g)	35	
di cui zuccheri (g)	31	
Proteine (g)	7,8	
Sale (g)	0,02	

<b>ALLERGENI</b>		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	<b>SI</b>
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	<b>SI</b>
Soia e prodotti a base di soia	<b>SI</b>	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	<b>SI</b>
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	<b>SI</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	<b>SI</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 3 di 3	
	<b>TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 66% - 50 g</b>	Cod: 16CIOCC-292	
		REV 1	16/09/2022

<b>O.G.M.:</b> La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI:</b> Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<b>RESIDUI PRESIDI SANITARI:</b> Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
<b>INFESTANTI E LORO RESIDUI:</b> Assenti
<b>CONTAMINANTI CHIMICI:</b> Conforme al Regolamento 1881/06/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti presenti nella sopraindicata tabella.