

IDAV spa**INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA**
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO: SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO BIANCO

Descrizione

piccole scaglie di cioccolato bianco, lucide ed aventi forma irregolare.

Denominazione

cioccolato bianco.

Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Ingredienti

zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), aromi.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	27.5 % $\pm$ 1
sost. secca tot. di or.lattica	28 % $\pm$ 1
sost.secca totale di cacao	20 % min.
grasso butirrico	7.1 % min.
saccarosio	51 % $\pm$ 1
umidità (K.F.)	1.5 % max.
peso specifico apparente	730-770 g/l
dimensioni scagliette spessore	0.8 mm circa
larghezza 2-4 mm	lunghezza 2-6 mm

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	25 UFC/g max.
muffe (2)	25 UFC/g max.
coliformi (3)	<10 UFC/g
Escherichia coli (4)	<10 UFC/g
salmonelle (5)	assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
 (2) ISO 7954:87
 (3) ISO 4832:91
 (4) ISO 16649-2:01
 (5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per 15 mesi.

Sono da evitare sbalzi di temperatura in quanto possono provocare la formazione di una patina superficiale di burro di cacao.

Confezione

scatole di cartone da 20 kg netti contenenti n°4 sacchetti in politene per alimenti da 5 kg oppure scatole di cartone contenenti 20 sacchetti da 1 kg netto.

MODALITA' DI TRASPORTO:

a temperatura non superiore a 20°C

IDAV spa**INDUSTRIA DOLCIARIA ALIMENTARE VESUVIANA**
CONFETTI - CANDITI - CONFETTURE PER PASTICCERIA**Proprietà nutrizionali**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RELATIVE A 100 g
(OTTENUTE PER CALCOLO)

1. Potere calorico	525	kcal
	2195	kJ
2. Proteine (N*6.25)	7.3	g
3. Carboidrati metabolizzabili	62	g
di cui zuccheri	62	g
polialcoli	0	g
amido	0	g
4. Grassi	27.5	g
di cui saturi	17	g
monoinsaturi	9.5	g
polinsaturi	1	g
colesterolo	20	mg
5. Fibre alimentari	0	g
6. Sale	0.5	g

AllergeniSECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____
 Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
 Uova e prodotti a base di uova _____
 Pesce e prodotti a base di pesce _____
 Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
 Soia e prodotti a base di soia _____ X (lecitina di soia)
 Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ X (latte intero in polvere)
 Frutta a guscio e prodotti derivati _____
 Sedano e prodotti a base di sedano _____
 Senape e prodotti a base di senape _____
 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
 Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
 Lupino e prodotti a base di lupino _____
 Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

EMISSIONE: 01/01/2015


LUIGI AMBROSIO
 RESPONSABILE ASSICURAZIONE QUALITÀ