

 <b>ICAM</b> <i>Ciocolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco  Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Doc. 080003048</b>	<b>P:1/3</b>
	<b>080003048 COPPE CREMA PZ.432</b>	Emesso da Assicurazione Qualità	

DENOMINAZIONE : Cioccolato fondente (Cacao: 48% Minimo)

INGREDIENTI: Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: lecitina di **soia**, Aroma naturale di vaniglia. **Può contenere tracce di lattosio e proteine del latte.**

SOLIDI DEL CACAO: 48% MINIMO

### **Caratteristiche di Conservazione**

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, Temp. 18°C max/64°F max. RH: 50% max  
TERMINE DI CONSERVAZIONE: 24 mesi

### **Composizione**

Zucchero	49,50 %
Pasta di cacao	44,00 %
Burro di cacao	06,00 %
Emulsionante : Lecitina di soia	<01,00 %
Aroma naturale di vaniglia	<01,00 %

### **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.

 <b>ICAM</b> <i>Cioccolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco  Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Doc. 080003048</b>	<b>P:2/3</b>
	<b>080003048 COPPE CREMA PZ.432</b>	Rev. 0 Del 19/01/2017	

### Allergeni

L'articolo a cui si riferisce la presente scheda tecnica contiene/non contiene allergeni come riportato nella Direttiva CE 2003/89 e nel D.lgs 114/06 e succ. agg. in materia di etichettatura di prodotti alimentari in presenza di 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	+	
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	SI
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 SO2	-	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

### 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.

 <b>ICAM</b> <i>Cioccolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco  Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Doc. 080003048</b>	<b>P:3/3</b>
	<b>080003048 COPPE CREMA PZ.432</b>	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)
Lievit	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	2113
Energia	kcal	505
Grassi	g	30,3
di cui acidi grassi saturi	g	19,0
Carboidrati	g	52,6
di cui zuccheri	g	49,8
Fibre	g	7,3
Proteine	g	5,1
Sale	g	0,01

#### 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.