

SCHEDA TECNICA PRODOTTO N 01 / TECHNICAL SHEET PRODUCT N 01
CIOCCOLATO DIEMME MONODOSE / DIEMME CHOCOLATE SINGLE PORTION

Marchio / Brand	Caffe' Diemme
Stabilim. di produzione / Manufacturing plan	Prontofood Spa - Via Cefalonia 70 Brescia (BS) - IT-
Categoria merceologica / Product Category	Cioccolato / Chocolate
Denominazione / Name	Preparato in polvere per bevanda al gusto cioccolato extra fondente / Powder product for cocoa beverage extra bitter taste
Descrizione / Description	Preparato in polvere per bevanda al gusto cioccolato extra fondente / Powder product for cocoa beverage extra bitter taste
Ingredienti / Ingredients	Cioccolato in polvere 90% (zucchero, cacao 44%), amido di mais, cacao magro, addensante E412, aromi sale antiagglomerante E551: può contenere tracce di latte, frutta a guscio, soia, uova. / Chocolate in powder 90%, (sugar, cocoa 44%), maize starch, fat reduced cocoa, thickened E412, flavourings, salt, anticaking agent E 551 It may contain traces of milk, nuts, soy and eggs
Confezione / Package	Busta mondose cioccolato solubile / Soluble chocolate mondose envelope
Nostro codice / code	Cod. F 3801
Barcode	8003866138018
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Odore / Smell	Tipico di cioccolata con nota nocciola/ typical taste of chocolate with hazelnut notes
Colorazione in tazza / Color in the cup	Marrone scuro / Dark brown
Sapore / Taste	Tipico di cioccolata extra fondente / typical extra bitter chocolate taste
Aspetto del prodotto secco / Appearance of the dry product	Polvere / Powder
Preparazione per 100 ml / Preparation for 100 ml	Miscelare 25/30g di prodotto in 120 ml di latte, portare ad ebollizione mescolando fino alla densità desiderata. / Mix 25/30g of product in 120 ml of milk and bring to a boil, stirring, until it reaches the desired consistency
VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL FACTS	
100ml di bevanda* contiene / 100ml of drink * contains	
Valore Energetico / Energy value	1580 kJ / 376 kcal
Grassi / Fat	9,2 g
Di cui Saturi / of which saturated	5,6 g
Carboidrati / Carbohydrates	58,8 g

Di cui Zuccheri / of which sugars	49,8 g
Proteine / Proteins	12,2 g
Fibre / Fibre	8,4 gr
Sale / Salt	0,33 g
OGM / GMO	
In accordo con i regolamenti CE1829/2003 e 1830/2003 in prodotto non contiene organismi geneticamente modificati e non è formato o realizzato da organismi geneticamente modificati / In accordance with the regulations CE1829 / 2003 and 1830/2003, the product does not contain genetically modified organisms and is not formed or made from genetically modified organisms	
DICHIARAZIONE CONFORMITA' IMBALLI / PACKAGING DECLARATION	
Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e s.m.i. / The packaging used is suitable to food contact. The materials comply with Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 and Reg. CE 10/2011.	
HACCP e Reg. CE 852/04	
Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi tutti i processi sono sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato / This product is manufactured in accordance with the requirements of Reg.CE 852/04 on food hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all production process undergo an HACCP concept, periodically revised	
DICHIARAZIONE ASSENZA DI GLUTINE / GLUTEN FREE DECLARATION	
Il prodotto è senza glutine in conformità a quanto stabilito dal Regolamento di esecuzione UE 828/2014 in quanto le materie prime utilizzate non contengono glutine e viene messo in atto un piano di autocontrollo appositamente progettato al fine di ridurre il rischio di contaminazione crociata e garantire un contenuto di glutine inferiore a 20 mg/kg. Quanto sopra dichiarato fa riferimento ai prodotti in confezione originale e chiusa. Dopo l'apertura e l'utilizzo Bicom spa	
NORMATIVE	
Il prodotto è conforme ai requisiti previsti dal Reg. CE 178/2002 sugli alimenti. Inoltre ottempera al Reg. CE 396/2005 relativo ai livelli massimi di residui antiparassitari, al Reg. CE 1881/2006 relativo al tenore massimo di contaminanti, al Reg.CE 1334/2008 relativo agli aromi o agli ingredienti alimentari aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli alimenti. / The product complies with the requirements of the EC Regulation 178/2002 on food.	
ALLERGENI / ALLERGENS	
Latte e derivati / Milk and derivatives	Assente / Absent
Uova e derivati / Eggs and derivatives	Assente / Absent
Soya e derivati / Soy and derivatives	Assente / Absent
Cereali conteneti glutine / Cereals containing gluten	Assente / Absent
Lupino e derivati / Lupine and derivatives	Assente / Absent
Pesce e derivati / Fish and derivatives	Assente / Absent
Molluschi e prodotti derivati / Clams and derivatives	Assente / Absent
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfish and shellsifh-based products	Assente / Absent
Frutta a guscio(mandorle, nocciole,noci comuni,pistacchi, prodotti derivati) / Nuts (almonds, hazelnuts, common walnuts, pistachios, derivatives	Assente/ Absent
Semi di sesamo / Sesame seeds	Assente / Absent

Anidride solforosa e Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi in SO2 / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10mg / l expressed in SO2		Assente / Absent
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and sedan-based product		Assente / Absent
Senape e derivati / Mustard and derivative		Assente / Absent
Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives		Assente / Absent
SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO E DI CONSERVAZIONE / SPECIFICATIONS FOR PACKAGE AND		
Imballo primario / Primary Packaging	Scatola in cartone / Cardboard box	
Imballo Secondario/ Secondary Packaging	Busta monodose 25 GR – Single portion 25 GR	
Quantità per cartone / Unit per carton	50 pz	
	36 mesi / months	
Conservazione consigliata / Recommended storage	Conservare in luogo fresco e asciutto / Storage in a dry and fresh place.	
Controllo Qualità / Controllo qualità		