NUME PRODUS: Ciocolată neagă (Substanțele solide din cacao minim: 60 %)

INGREDIENTE: Pastă de cacao, zahăr, unt de cacao. Emulgator: Lecitină de **soia**. Aromă naturală (vanilie). **Poate conține urme de proteine din lapte. Fără gluten.**

SUBSTANȚELE SOLIDE DIN CACAO MINIM: 60 %

Caracteristici dimensionale

Unitate de ambalare:	Cod EAN: 8006070184123	Greutate(kg): 15 L/l/h (cm): n/a x n/a x n/a
UNITATE DE LIVRARE:	Cod EAN: 8006070184123	Nr. de bucăți: 1 L/l/h (cm): 4 0 X 60 X 12
	Încărcare palet (cutii per rând / nr. de rânduri) 4 x 10 = 40	

Depozitare și durată valabilitate

CONDIȚII DE DEPOZITARE:	Păstrați într-un loc rece și uscat, Temp. max. 18 °C / max. 64 °F U.R.: max. 50 %
DURATĂ DE VALABILITATE SENZORIALĂ	30 de luni

Compoziție

Pastă de cacao	53,79 %
Zahăr	38,69 %
Unt de cacao	07,00 %
Emulgator: Lecitină de soia.	00,50 %
Aromă naturală (vanilie)	00,02 %

Declarații de conformitate:

HACCP: Produsul este conform cu Regulamentul 852/2004/CE

OMG: Produsul nu conține OMG și nu este fabricat din materii prime OMG. Prin urmare, nu este supus etichetării în conformitate cu Regulamentul 1829/2003/CE și cu Regulamentul 1830/2003/CE cu privire la trasabilitatea și etichetarea produselor alimentare și furajere produse din OMG și orice legislație de modificare.

IRADIERE: Produsul nu a fost supus tratamentului de iradiere în conformitate cu Directiva 1999/2/CE, 1999/3/CE privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante.

CONTAMINANȚI: Reziduuri de contaminanți în conformitate cu Regulamentul 1881/2006/CE și modificările ulterioare.

AMBALARE: Materialele de ambalare sunt în conformitate cu legislația relevantă, cu referire în special la Regulamentul 1935/2004/CE pentru materialele care vin în contact cu alimentele.

Alergeni

Produsul la care se face referire în această fișă tehnică conține/nu conține alergeni, așa cum este raportat la Directiva 2003/89/CE și modificările sale.

Alergen	Prezență / Absență (+/-)	Posibilitatea prezenței accidentale (DA/NU)
Ou, derivate din ou, albumină	-	NU
Țelină și derivatele sale	-	NU
Soia și derivate din soia	+	
Fructe cu coajă lemnoasă și derivate ale acestora	-	NU
Lapte, produse lactate, lactoză	-	DA
Semințe de susan și derivate ale semințelor de susan	-	NU
Lupin și derivatele sale	-	NU
Sulf la concentrații de cel puțin 10 mg/l	-	NU
Pește și derivatele sale	-	NU
Scoici și derivatele lor	-	NU
Crustacee și derivatele lor	-	NU
Cereale și derivatele lor cu gluten >20 mg/kg	-	NU
Muștar și derivatele sale	-	NU
Arahide și derivate ale acestora	-	NU

Cerințe chimico-fizice

Analiză	UM	Valoare	Toleranță	Metodă
Conținut de grăsimi	%	35,5 - 37,5		Lab.004 (refractometrie)
Umezeală	%	1,0	max.	Lab.001 (K. Fischer)
Dimensiune nominal a particulelor	µm	20	max.	Lab.010 (micrometrie)
Viscozitate plastică (40° C)	Pa.s	1,10 - 1,70		Lab.012 (Casson)

Declarații de conformitate:

HACCP: Produsul este conform cu Regulamentul 852/2004/CE

OMG: Produsul nu conține OMG și nu este fabricat din materii prime OMG. Prin urmare, nu este supus etichetării în conformitate cu Regulamentul 1829/2003/CE și cu Regulamentul 1830/2003/CE cu privire la trasabilitatea și etichetarea produselor alimentare și furajere produse din OMG și orice legislație de modificare.

IRADIERE: Produsul nu a fost supus tratamentului de iradiere în conformitate cu Directiva 1999/2/CE, 1999/3/CE privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante.

CONTAMINANȚI: Reziduuri de contaminanți în conformitate cu Regulamentul 1881/2006/CE și modificările ulterioare.

AMBALARE: Materialele de ambalare sunt în conformitate cu legislația relevantă, cu referire în special la Regulamentul 1935/2004/CE pentru materialele care vin în contact cu alimentele.

Caracteristici microbiologice

Analiză	UM	m*	M*	Metodă
TVC	cfu/g	5000 n=1	10000 n=5 c=1	Lab.020.2(PCA 32 °Cx48 h)
Mucegaiuri	cfu/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20 °Cx5 z)
Drojdie	cfu/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20 °Cx5 z)
Bacterii coliforme	cfu/g	<10 n=1	50 n=5 c=1	Lab.020.3(Petrifilm 35 °Cx48 h)
E. coli	în 0,1 g	Neg. n=1	-	Lab.020.4 (Petrifilm 37 °C x 48 h)
Stafilococ coag, +	în 0,01 g	Neg. n=1	-	Lab.020.6 (BP 37 °Cx48 h)
Salmonella spp.	în 100g	Neg. n=1	-	ISO 6579:2002

* Planuri de eșantionare conform ICMSF: Microorganismele din alimente 2. Eșantionare pentru analiză microbiologică: Principii și aplicații specifice, Ediția a II-a, 1986 („n” = număr de probe; „m” = valoare de referință; „M” = limită superioară care nu trebuie depășită; „c” = număr de mostre permis să se încadreze între „m” și „M”).

Caracteristici nutriționale

Analiză medie pentru 100 g	UM	(Calculație)
Energie	kJ	2313
Energie	kcal	556
Grăsimi	g	36,6
din care saturate	g	21,7
Carbohidrați	g	45,0
din care zaharuri	g	38,6
Fibre	g	7,9
Proteine	g	7,7
Sare	g	0,0

Certifications

Kosher

Halal

Declarații de conformitate:

HACCP: Produsul este conform cu Regulamentul 852/2004/CE

OMG: Produsul nu conține OMG și nu este fabricat din materii prime OMG. Prin urmare, nu este supus etichetării în conformitate cu Regulamentul 1829/2003/CE și cu Regulamentul 1830/2003/CE cu privire la trasabilitatea și etichetarea produselor alimentare și furajere produse din OMG și orice legislație de modificare.

IRADIERE: Produsul nu a fost supus tratamentului de iradiere în conformitate cu Directiva 1999/2/CE, 1999/3/CE privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante.

CONTAMINANȚI: Reziduuri de contaminanți în conformitate cu Regulamentul 1881/2006/CE și modificările ulterioare.

AMBALARE: Materialele de ambalare sunt în conformitate cu legislația relevantă, cu referire în special la Regulamentul 1935/2004/CE pentru materialele care vin în contact cu alimentele.

Qualità Vegana

Vegan

LACTOSE free

Lfree

Declarații de conformitate:

HACCP: Produsul este conform cu Regulamentul 852/2004/CE

OMG: Produsul nu conține OMG și nu este fabricat din materii prime OMG. Prin urmare, nu este supus etichetării în conformitate cu Regulamentul 1829/2003/CE și cu Regulamentul 1830/2003/CE cu privire la trasabilitatea și etichetarea produselor alimentare și furajere produse din OMG și orice legislație de modificare.

IRADIERE: Produsul nu a fost supus tratamentului de iradiere în conformitate cu Directiva 1999/2/CE, 1999/3/CE privind alimentele și ingredientele alimentare tratate cu radiații ionizante.

CONTAMINANȚI: Reziduuri de contaminanți în conformitate cu Regulamentul 1881/2006/CE și modificările ulterioare.

AMBALARE: Materialele de ambalare sunt în conformitate cu legislația relevantă, cu referire în special la Regulamentul 1935/2004/CE pentru materialele care vin în contact cu alimentele.