

P7F51 CIOCCO DARK

Rev. 2 del 28/04/2025



Anagrafica Prodotto

Categoria di prodotto Creme surgelate
Codice doganale 1901 90 99
EAN 13 8033140907283

Shelf life

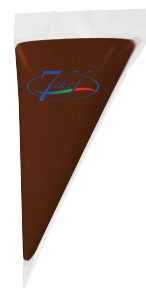
Tipologia shelf life (TMC/Scadenza)
Shelf life

TMC
12 mesi a una temperatura di
-18°C
7 giorni a una temperatura
tra 0°C e 4°C.

**Durabilità dopo lo scongelamento in
confezione chiusa**

Descrizione prodotto

Destinatari Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale
Descrizione Crema al cioccolato fondente, pastorizzata e surgelata, confezionata in sac à poche
Caratteristiche sensoriali Crema morbida dal gusto tipico del cioccolato fondente
Condizioni di impiego Il prodotto si scongela in frigorifero in circa 6 ore.
La crema, una volta scongelata, è pronta per essere utilizzata.
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.



Confezionamento

Descrizione confezione Sac à poche da 0,500 kg in scatole di cartone contenenti 8 pezzi
Peso confezione 4 kg peso netto
Caratteristiche di sicurezza conf. Scatola chiusa con nastro adesivo

Etichettatura

Crema surgelata al cioccolato

Ingredienti: LATTE scremato reidratato, PANNA, cioccolato fondente 18,5% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, vanillina), sciroppo di glucosio, stabilizzanti: E422; amido modificato, LATTE scremato in polvere, cacao magro in polvere, emulsionanti: E471; sale

Può contenere CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI)

Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1046	kJ
Energia Kcalorie	275	kcal
Grassi	16.4	g
di cui grassi saturi	11	g
Carboidrati	27	g
di cui zuccheri	16.3	g
Fibre	2.9	g
Proteine	3.2	g
Sale	0.19	g

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di trasporto In automezzi refrigerati a una temperatura di -18°C (rialzo termico max fino a -15°C)
Condizioni di stoccaggio Nelle confezioni originali integre, a temperatura di ≤ -18°C

Lotto (nota esplicativa)

AA/nnnn: AA sono le ultime due cifre dell'anno di produzione; nnnn è un numero sequenziale legato all'ordine di produzione dello specifico codice di prodotto. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (AA/nnnn-n) non inserito in fattura: solo uso interno.

Pallettizzazione

Prodotto					Pallettizzazione			Pallet		
Peso Poche	Dim. Poche	Poche/ Conf	Peso Conf	Dim. Conf	Conf/strato	Strati/pallet	Conf/pallet	Altezza	Peso	Lunghezza x Larghezza
0,5 kg	405x190 mm	8	4 kg	397x197x 139 mm	12	12	144	181,8 cm	576 kg	80 x 120 cm



Caratteristiche chimico fisiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite minimo	Limite massimo
Viscosità	Brookfield S94/V10	cps	125.000	100000	150000
pH	Interno		6,5	6	7
Residuo ottico	Interno	°Brix	43	41	45
Residuo secco	Interno	%	50	45	55

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite massimo
Carica batterica totale	AFNOR	UFC / g	-	10000
Lieviti e Muffe	AFNOR	UFC / g	-	100
Enterobatteri	AFNOR	UFC / g	-	100
Escherichia coli	AFNOR	UFC / g	-	10
Staphylococcus aureus	AFNOR	UFC / g	-	10
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	/25 g	Assente	
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2017	/25 g	Assente	

Etichettatura ambientale

Componente	Materiale	Codifica Imballo	Raccolta Differenziata
Imballo primario (sac à poche + etichetta)	Composto C/LDPE 4	C/LDPE 4	Indifferenziato
Imballo secondario (scatola)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (pallet)	Legno	FOR 50	Legno
Imballo terziario (interfaldia)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (foglio antiscivolo)	Carta e cartone/plastica	C/PAP 81	Carta
Imballo terziario (telo)	Polietilene	OTHER 7	Plastica
Imballo terziario (film estensibile)	Polietilene a bassa densità	LDPE 4	Plastica

Per lo smaltimento far riferimento alle disposizioni del proprio Comune

Dichiarazioni

Trattamenti ionizzanti

Conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.

Nanomateriali e nanotecnologie

Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.

OGM

Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003 e s.m.i.

Idoneità MOCA

Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1935/2004 e (UE) n. 10/2011 e s.m.i.

Conformità contaminanti

Residui chimici conformi ai limiti della normativa vigente

Conformità HACCP

Conforme ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e s.m.i.

Rintracciabilità

Conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i.

L'azienda dispone di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare certificato in conformità agli standard ISO 9001 e IFS

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti versioni.

Le informazioni sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza degli obblighi di legge.

Documento generato elettronicamente ed esentato da firma.