



CREAMI Srl
Sede operativa: Via Pisa 250 - 20099 SESTO SAN GIOVANNI (MI)
Sede legale: Corso Italia 78 - DESIO (MB)
www.creamitalia.it
info@creamitalia.it

Mod 4.3.4
Aggiornamento
05/05/2025

Prodotto	CUOR DI CIOCCOLATO				
Cod. prodotto:	107				
Descrizione prodotto:	Preparato in crema di cacao morbida concentrata, per esclusivo uso professionale, ideale per farciture a freddo di prodotti dolciari. Il prodotto è ottenuto dalla miscelazione di zucchero, oli vegetali raffinati, cacao e cioccolato. Prodotto conforme alla legislazione italiana vigente. Origine: Italia				
Ingredienti:	Oli e grassi vegetali (girasole e palma), zucchero, cacao magro in polvere, cioccolato 5% (zucchero, burro di cacao, cacao magro in polvere), emulsionanti lecitine di girasole, aromi naturali.				
Dichiarazioni allergeni:	Può contenere tracce di latte e derivati, uova e frutta a guscio. Non contiene glutine (glutine < 20 ppm).				
DISCLAIMER ALLERGENI:	Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: latte, uova, nocciola e pistacchio.				
DISCLAIMER "SENZA GLUTINE":	Il prodotto non contiene glutine. La ricarica, se correttamente conservata e installata, non è suscettibile di contaminazione interna nelle fasi successive al confezionamento. CREAMI S.r.l. si esonera esplicitamente da qualsiasi effetto avverso che possa scaturire da eventuali contaminazioni causate da errata manipolazione al momento della somministrazione.				
Termine minimo di conservazione:	14 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) 30 giorni dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
Condizioni di stoccaggio e conservazione	Il prodotto va conservato alla temperatura compresa tra + 18 /+ 24 °C, nella sua confezione originale, in luoghi puliti ed igienicamente idonei, al riparo da correnti di aria, protetto dalla luce e dall'umidità. Prelevare il prodotto esclusivamente con l'apposito erogatore Creami.				
Valori energetici e nutrizionali:	100 g	Porzione 150 g	AR 100g	AR 150g	Assunzioni di riferimento
Energia	2336 kJ 563 kcal	3504 kJ 845 kcal	27,81 % %	41,71 % %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	43,2 g	65 g	61,71 %	93 %	70 g
di cui grassi saturi	9,3 g	14 g	46,50 %	70 %	20 g
Carboidrati	41,6 g	62 g	16,00 %	24,00 %	260 g
di cui zuccheri	39,4 g	59,10 g	43,78 %	65,67 %	90 g
Fibre	6,2 g	9,30 g			
Proteine	4,5 g	7 g	9,00 %	14 %	50 g
Sale	0,02 g	0,030 g	0,33 %	1 %	6 g
Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d. *Assunzioni di riferimento di un adulto medio					
Caratteristiche organolettiche	Tipico del cioccolato, il prodotto non deve avere sapori e/o odori anomali o sgradevoli. Aspetto esterno: superficie liscia, lucida di colore marrone scuro Aspetto interno: colore uniforme, assenza di bolle d'aria. Colore: marrone scuro Consistenza: semisolida, spalmabile alle temperature di +15/+25 °C Struttura: alle temperature sopraindicate non è secca e non vi è comparsa di olio in superficie.				
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica totale < 5000 ufc/g Conta e. coli < 100 ufc/g Lieviti e muffe < 100 ufc/g Salmonella assente in 25g				
Imballo	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. La confezione finale è composta da una scatola da 2,8 kg (contenente 2 ricariche da 1,4 kg l'una). All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
Indicazioni ambientali	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale di imballo secondario	Cartone			