



## CIOCCOLATA MONODOSE al gusto di BACIO BIANCO

### SCHEMA TECNICA

<b>Descrizione commerciale:</b>	Preparato in polvere per cioccolata calda
<b>Produttore:</b>	OrobicaMix Srl
<b>Indirizzo Produttore:</b>	Via 1° Maggio, 15 – 24040 Canonica d'Adda (BG) - ITALY
<b>Termine minimo di conservazione (TMC):</b>	36 mesi dalla data di produzione
<b>Condizioni particolari di conservazione:</b>	Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto
<b>Condizioni particolari di trasporto:</b>	Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto
<b>Lotto:</b>	Sequenza numerica progressiva evidenziata in bustina/etichetta/DDT
<b>TMC:</b>	Evidenziato in bustina/etichetta <i>"Da consumarsi preferibilmente entro il MM/AAAA"</i>

<b>Imballo primario:</b>	Bustina monodose – Pluri accoppiato carta/alluminio/politene
<b>Peso Netto:</b>	30 g
<b>Imballo secondario:</b>	Astuccio da 30 bustine – Cartone da 6 astucci
<b>Il peso netto può essere garantito in etichetta da lettera "e":</b>	SI
<b>Il materiale dell'imballaggio è conforme ai requisiti D.M. del 21/03/73 e s.m.</b>	SI

<b>Modo d'uso:</b>	Stemperare il contenuto di una monodose con 125 ml di latte. Portare tutto in ebollizione e servire calda.
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, amido di mais, burro di cacao (8,4%), latte in polvere, aromi, addensante: E412, sale, coloranti naturali: annatto-curcumina, antiagglomerante: E551.
<b>Elenco additivi e funzione:</b>	E412 (Addensante) E551 (Antiagglomerante)
<b>Elenco coloranti:</b>	Coloranti naturali: annatto e curcumina
<b>Tipi di oli e grassi ed eventuali processi:</b>	/

<b>Specifiche fisiche:</b>	Preparato in polvere disidratato
<b>Corpi estranei, odori e sapori estranei:</b>	Assenti
<b>Specifiche Microbiologiche</b>	
<b>Carica Batterica Totale:</b>	< 10.000 UFC/g
<b>Muffe:</b>	< 100 UFC/g
<b>Lieviti:</b>	< 100 UFC/g
<b>Enterobacteriaceae:</b>	< 100 UFC/g
<b>Salmonella spp.:</b>	Assente su 25 g
<b>Listeria Monocytogenes:</b>	Assente su 25 g

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 0 del 30/09/2015
----------------------	----------------------	----------------------



## CIOCCOLATA MONODOSE al gusto di BACIO BIANCO

### ALLERGENI – OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI

	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X	Presenti nello stabilimento
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	Presenti nello stabilimento
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	Può contenere soia*
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		Presenti nello stabilimento
Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X	Può contenere frutta a guscio*
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X	Presenti nello stabilimento
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti tra gli ingredienti		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti nel prodotto finito		X	
Ingredienti, additivi ed aromi derivanti da OGM		X	

\*Possibilità di contaminazione crociata da materia prima. Allergeni non inseriti come ingrediente.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g)

<b>Valore Energetico</b>	418 kCal
	1765 kJ
<b>Grassi</b>	8,2 g
<b>Di cui saturi:</b>	4,9 g
<b>Carboidrati</b>	82 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	58 g
<b>Proteine:</b>	4,0 g
<b>Sale:</b>	0,38 g

Riapprovata da RHaccp in data 01/09/22

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 0 del 30/09/2015
----------------------	----------------------	----------------------