

Prodotto: 11996750 vers. 1 RENO FOND. 64% (41/43) SML 3355A
Cod. articolo: 01010862 RENO FOND. 64% (41/43) 5
Stato: Approvata da RAQ in data 12/02/2007

Descrizione

puro cioccolato fondente amaro dal gusto intenso, ideale per impieghi di ricopertura nei quali siano necessarie caratteristiche di scorrevolezza elevate.

Denominazione

cioccolato extra fondente.
 Cacao: 64 % minimo.

Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Ingredienti (sintetico)

pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____	41.9 % ± 1.5
sost. secca tot. di cacao _____	64 % min.
cacao secco sgrassato _____	24.3 % ± 1
saccarosio _____	33.9 % ± 1
umidità (K.F.) _____	0.8 % max.
viscosità (O.I.C.C.C.) _____	0.6-1 Pa*s
limite di scorr. (O.I.C.C.C.) _____	3-6 Pa

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____	5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____	25 UFC/g max.
muffe (2) _____	25 UFC/g max.
coliformi (3) _____	assenti/g
Escherichia coli (4) _____	assente/g
salmonelle (5) _____	assenti/25 g

(1) ISO 4833:91
 (2) ISO 7954:87
 (3) ISO 4832:91
 (4) ISO 16649-2:01
 (5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi.

Confezione

cartone da 5 kg contenente un sacchetto da 5 kg netti.

Prodotto: **11996750 vers. 1** **RENO FOND. 64% (41/43) SML 3355A**
Cod. articolo: 01010862 **RENO FOND. 64% (41/43) 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 12/02/2007

MODALITA' DI TRASPORTO:
 a temperatura non superiore a 20°C

Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
 Temperare ed utilizzare a 30-32°C.
 Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
 (OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico_____	558	kcal
	2317	kJ
2. Proteine (N*6.25)_____	7.4	g
3. Carboidrati metabolizzabili_____	37.7	g
di cui zuccheri_____	34.3	g
polialcoli_____	0	g
amido_____	3.4	g
4. Grassi_____	41.9	g
di cui saturi_____	25.7	g
monoinsaturi_____	14.6	g
polinsaturi_____	1.6	g
colesterolo_____	0	mg
5. Fibre alimentari_____	6.1	g
6. Sodio Na_____	0.03	g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati_____

Crostacei e prodotti a base di crostacei_____

Uova e prodotti a base di uova_____

Pesce e prodotti a base di pesce_____

Arachidi e prodotti a base di arachidi_____

Soia e prodotti a base di soia_____ X (lecitina di soia)

Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)_____ CC

Frutta a guscio e prodotti derivati_____ CC

Sedano e prodotti a base di sedano_____

Senape e prodotti a base di senape_____

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo_____

Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg_____

Lupino e prodotti a base di lupino_____

Molluschi e prodotti a base di mollusco_____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.