



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Revisione del 22/12/2014

CIOCCOLAMI L.G. Via Belfiore, 25 - 41030 San Pietro in Elda (MO)
Tel. 059/908831 info@cioccolami.eu - www.cioccolami.eu

DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALAME AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE congelato
TIPOLOGIA PRODOTTO	PRODOTTO DOLCIARIO
CODICE REFERENZA	470502
CODICE A BARRE	8032632470502
SHELF LIFE	720 gg conservato a - 18° C

CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA	CILINDRICA		
PESO MEDIO PRODOTTO FINITO per tipologia			500 g
NUMERO DI SALAMI PER CARTONE			6
PESO NETTO DELLA CONFEZIONE PRODOTTO			3000 g
			da consumarsi freddo, meglio ghiacciato

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE	marrone
ODORE	cioccolato
SAPORE	dessert al cioccolato

INGREDIENTI

Biscotto [Farina di riso - Amido di mais - **Burro** - Zucchero - **Uova** - Farina di grano saraceno - Latte magro in polvere - Addensanti (Farina di semi di guar- Fibra di semi di psyllium - Maltodestrine di mais) - Agenti lievitanti (Pirofosfato acido di sodio - Bicarbonato di sodio) - Aromi] - **Burro** - Zucchero - **Uova** - Amaretti (Zucchero - Mandorle di albicocca - **Albume d'uovo** - **Lattosio** - Proteine del **latte** - Aromi - Agente lievitante carbonato acido di sodio) - Cacao 22/ 24 - Cioccolato fondente (2,2%) [Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - 22,5 % - Emulsionante E322 (di **soia**) - Aroma naturale di vaniglia] - Caffè.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI calcolati su 100g di prodotto

Energia	1928 kj	460 Kcal	
Grassi	22,86 g		
di cui acidi saturi	16,48 g		
Carboidrati	57,79 g		
di cui zuccheri	34,00 g		
Proteine	5,02 g		
Sale	0,07 g		

Metodo di calcolo dei valori Nutrizionali. Il computo nutrizionale tiene come riferimento il calcolo dei valori nutrizionali eseguito in automatico da un programma software basato sui valori nutrizionali codificati nel nostro paese e specificati con Tabelle di composizione pubblicate dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste e dall' Istituto Nazionale della Nutrizione nel 1997. La Banca dati tiene come riferimento anche i dati di composizione degli alimenti per studi epidemiologici effettuati in Italia dall' Istituto Europeo di Oncologia, pubblicati nel 1998



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Revisione del 22/12/2014

CIOCCOLAMI L.G. Via Belfiore, 25 - 41030 San Pietro in Elda (MO)
Tel. 059/908831 info@cioccolami.eu - www.cioccolami.eu**DICHIARAZIONE ALLERGENI**

ALLERGIZZANTI

Latte e derivati , uova, soia
Può contenere tracce di frutta a guscio.**DICHIARAZIONE LATTOSIO**

LATTOSIO < 0,10 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		Target	Max.	Note
cariche microbiologiche a 0° c	ufc/g			troppo basse per essere contate
cariche microbiologiche a 25° c	ufc/g			troppo basse per essere contate
cariche microbiologiche a 35° c	ufc/g			troppo basse per essere contate
conta mesofila totale a 0°c	ufc/g	120		
coliformi totali a 0°c	ufc/g	<10		
clostridi solfito riduttori a 0°c	ufc/g	<10		

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO

	PRIMARIO	SECONDARIO
NATURA MATERIALE	foglio in alluminio	CARTONE
DIMENSIONI CILINDRO	Lunghezza 16,5 cm x 6,5 cm di diametro	
DIMENSIONI CARTONE	Lunghezza 36 cm x h 7,8 cm x Larghezza 21 cm	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE CONSIGLIATA	- 18 °C	

PALLETIZZAZIONE

DIMENSIONI PALLET (CM)	80 x 120
PEZZI PER CARTONE	6
CARTONI PER PALLET	198