



SCHEDA TECNICA

SALAME DI CIOCCOLATO

Cod. 656 R



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO:

Dessert con biscotti, cioccolato al latte cacao amaro in polvere. Formato: 500 g.

INGREDIENTI:

biscotti [farina di **frumento**, zucchero, olio di semi di girasole, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionante (lecitina di **soia**), **siero di latte** in polvere, farina di **frumento** maltato, agenti lievitanti (carbonati di sodio, carbonati di ammonio, tartrato monopotassico), sale], zucchero, **burro**, **uova**, cioccolato al **latte** [zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, pasta di cacao emulsionante (lecitina di **soia**), estratto di vaniglia], cacao amaro in polvere, rum (distillato alcolico dalla canna da zucchero).
Può contenere tracce di: sesamo, frutta a guscio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: analogo a quello della cioccolata fondente, con quale macchia bianca conferita dai biscotti..

Taste: buon gusto di cacao e cioccolato, il tutto aromatizzato da una bevanda spiritosa, il rum.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto) :

Energia	464 Kcal/ 1940 KJ
Grassi	25,0 g
di cui saturi	15,3 g
Carboidrati	51,9 g
di cui zuccheri	34,8 g
Fibre	3,6 g
Proteine	6,1 g
Sale	0,5 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

PARAMETRI	VALORE	TOLLERANZA
Sostanza secca (g/100g)	-	+/- 2
pH	-	-

REQUISITI IGIENICO-SANITARI:

PARAMERTO	UNITA' DI MISURA	VALORE MASSIMO CONSENTITO	METODO DI ANALISI
Conta batterica totale	UFC/g	<1000000	Petrifilm
Enterobacteriaceae	UFC/g	<1000	Petrifilm
Coliformi totali	UFC/g	<1000	Petrifilm
<i>E. Coli</i>	UFC/g	<100	Petrifilm
<i>Stafilococco aureus</i>	UFC/g	<100	Petrifilm
<i>Salmonella</i>	UFC/25g	Assente	Metodo Ufficiale
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/25g	<10	Metodo Ufficiale



SCHEMA TECNICA

**SALAME
DI CIOCCOLATO**

Cod. 656 R



CONTENUTI ALLERGENI:

Con l'obiettivo di minimizzare la presenza di possibili allergeni nel Prodotto, si elenca in dettaglio il loro contenuto valutando la possibile presenza di allergeni in tracce derivanti da contaminazioni crociate all'interno dello stabilimento, la valutazione è stata eseguita prendendo in considerazione gli allergeni presenti in stabilimento e la loro struttura (liquida, in polvere o in pezzi). Questa sezione è da considerarsi come una dichiarazione allergeni, sarà nostro compito informare il cliente di eventuali variazioni in merito.

ALLERGENI	CONTENUTO COME INGREDIENTI (SI/NO)	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA (SI/NO)	ALLERGENE DA DICHIARARE IN ETICHETTA (SI/NO)
Cereali contenente glutine*	SI	-	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	-	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Frutta a guscio **	NO	SI	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	-	SI
Latte e prodotti a base di latte***	SI	-	SI
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti****	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati

** mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati

*** compreso il lattosio

**** in concentrazione superiore a 10 mg/Kg espressi come SO₂

CONTENUTO OGM (Organismi Geneticamente Modificati):

si notifica che il prodotto in questione non proviene, ne contiene nessun ingrediente o coadiuvante derivante da Organismi Geneticamente Modificati ne ha subito trattamenti di ionizzazione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Temperatura	-18 °C
Shelf life del prodotto	18 Mesi
Shelf life residua alla consegna	2/3 della shelf life del prodotto

REV.:01
MOTIVO DELLA REVISIONE: SL residua alla consegna
DATA: 07/09/2021

FIRMA:

Bocon s.r.l. - Via Montello, 72 - 31053 - Pieve di Soligo (TV) -
P.iva: 02019110267
tel. 0438980130 - Fax: 0438980668 - email: bocon@bocon.it



SCHEMA TECNICA

**SALAME
DI CIOCCOLATO**

Cod. 656 R



MODALITA' DI PREPARAZIONE:

Adagiare le fette desiderate su un piatto e lasciarle ammorbidire a temperatura ambiente per pochi minuti.

Per esaltarne le note intense ed avvolgenti, se ne consiglia l'abbinamento con un Passito o un liquore alla ciliegia.

CONFEZIONAMENTO E PALLETIZZAZIONE:

Formato 500 g

Confezioni per pallet	792
Confezioni per cartone	9
Cartoni per strato	11
Strati per pallet	8
Peso netto del pallet (kg)	396
Altezza del pallet (inclusa la base) cm:	171
Tipo di pallet	EU pallet
Ean pz 8003672100247	Ean collo 8003672103248

ETICHETTATURA AMBIENTALE:



*Pulisci le confezioni sporche prima di riciclarle.
Verifica le disposizioni del tuo comune per la gestione dei rifiuti.

**Questi film sono dunque riciclabili e compatibili con l'economia circolare.