

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET
CIOCCOLATO FONDENTE 70% EMILIA
INFORMAZIONI GENERALI - GENERAL INFORMATION

Denominazione legale: <i>Legal Name:</i>	Cioccolato fondente 70% <i>Dark chocolate 70%</i>
Caratteristiche organolettiche: <i>Organoleptic specifications:</i>	Sapore e odore: tipici di cioccolato fondente Formato: blocco <i>Typical of dark chocolate</i> <i>Shape: rectangular</i>
Gluten free:	Si / Yes
Sostanze totali del cacao: <i>Cocoa solids:</i>	Cacao 70% min. <i>Cocoa min. 70%</i>
Avvertenze: <i>Warnings:</i>	- -

COMPOSIZIONE - COMPOSITION

Ingredienti: <i>Ingredients:</i>	Pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia , aroma naturale di vaniglia <i>Cocoa paste, sugar, skimmed cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavour.</i>
Contaminazioni crociate: <i>Cross contamination:</i>	Può contenere tracce di frutta a guscio e latte <i>May contain traces of milk and tree nuts.</i>

CONSERVAZIONE - STORAGE

TMC:	36 mesi
BBD:	36 months
Conservazione: <i>Storage:</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto <i>Store in a cool dry place</i>

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITION DECLARATION
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / VALORI MEDI PER 100g - NUTRITION DECLARATION / AVERAGE VALUE PER 100g

Energia - Energy (kJ)	2265
Energia - Energy (kcal)	541
Grassi - Fats (g)	39,1
di cui acidi grassi saturi - of which saturates (g)	23,4
Carboidrati - Carbohydrate (g)	31,1
di cui zuccheri - of which sugars (g)	26,8
Fibre - Fibre (g)	-
Proteine - Protein (g)	8,6
Sale - Salt (g)	0,02

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Carica batterica totale - Total bacterial count (UFC/g):	< 10.000
Muffe - Moulds (UFC/g):	< 50
Lieviti - Yeast (UFC/g):	< 50
Enterobatteriacee (UFC/g):	< 10

PACKAGING

Packaging primario - Primary packaging:	-
--	---

DICHIARAZIONI - DECLARATIONS

Luigi Zaini SpA dichiara quanto segue - *Luigi Zaini SpA states the following:*

- tutti i prodotti Zaini sono adatti al consumo umano;
- tutti i prodotti Zaini sono OGM free, quindi non soggetti alle normative europee 1829/2003 CE e 1830/2003 CE
- di operare seguendo un manuale HACCP in conformità con il Reg. CE 852/2004;
- di aver creato un sistema di tracciabilità del prodotto in conformità con REG.EC 178/2002;
- di rispettare il regolamento europeo 1169/2011 sulla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori;
- tutti i materiali e gli oggetti utilizzati e destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per la produzione, sono conformi alle disposizioni dei regolamenti europei 1935/2004 e 10/2011.

- all Zaini products are suitable for human consumption;
- all Zaini products are OGM free and not subject to european regulations 1829/2003 CE and 1830/2003 CE
- to operate following an HACCP manual in compliance with EC Reg. 852/2004;
- to have created a product traceability system in compliance with REG.EC 178/2002;
- to comply with the European Regulation 1169/2011 on the provision of food information to consumers;
- all materials and articles used and intended to come into contact with foodstuffs for the production, comply with the provisions of European regulations 1935/2004 and 10/2011.