

CUNEESE MERINGA tuttocioccolato AL rum



CARATTERISTICHE	Cioccolatini artigianali prodotti utilizzando ricette e metodi della tradizione cuneese.			
INGREDIENTI	<p>Esterno: cioccolato fondente (Massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min: 60%).</p> <p>Interno: cioccolato fondente (Massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min: 60%), Aroma alcolico rum 10% (alcol, acqua, preparazioni aromatiche (miscela di rum), sostanze aromatizzanti), Zucchero, zucchero a velo, Latte parzialmente scremato, tuorlo d'uovo pastorizzato, albume liotizzato, amido di mais, infuso di vaniglia, aroma naturale vaniglia.</p>			
ALLERGENI	Può contenere tracce di Mandorle, Nocciole, pistacchi, cereali contenenti glutine			
PESO NETTO	Peso medio singolo cioccolatino: 20 g Prodotto artigianale con variazioni di peso tra i prodotti dello stesso lotto.			
ANALISI MICROBIOLOGICHE		result	method	Unit of mesure
	Conta Microorganismi a 30 ° C	<40	UNI EN ISO 4833-1: 2013	UFC/g
	Conta Enterobacteriaceae a 37° C	<10	ISO 21528-2: 2017	UFC/g
	Conta stafilococchi coagulasi positivi a 37°	<100	UNI EN ISO 6888-1: 2018	UFC/g
	Conta lieviti e muffe	<100	ISO 21527-1: 2008	UFC/g
	Ricerca della salmonella spp.	Absent	UNI EN ISO 6579-1: 2017	UFC/25g
	Attività dell'acqua	0,780	ISO 21807: 2004	
Scadenza e informazioni logistiche	<p>Stoccare e conservare in luoghi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Freschi e asciutti 2. ventilati 3. con temperature ideale tra i 12 (° C) e i 18 (°C) <ul style="list-style-type: none"> • Umidità ideale: 70 % <p>Trasporto: da Maggio a fine settembre trasporto a temperatura controllata con riferimento alle condizioni meteo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scadenza prodotto: 6 mesi dalla data di produzione. 			

MELICE S.R.L Via G.Falletti 59 - 12045 Fossano P.IVA 03771100041

SCHEMA TECNICA

ALLERGENI:	Lista allergeni	Si	No	Tracce
		Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati 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.	✓ Lecitina di soia		
	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	✓		
	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti			✓ Nocciole Mandorle Pistacchio
	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 concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂		✓	
	Lupini e prodotti a base di lupini.		✓	
	Molluschi e prodotti a base di molluschi.		✓	

SCHEMA TECNICA

Valori nutrizionali medi per 100 G: TABELLA AI SENSI REG. 1169/2011	<table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>2029kj 486 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>28,5 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui saturi</td> <td>23,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>50,2 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri</td> <td>41,9 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>4,6g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>5,1g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,34 g</td> </tr> </table>	Energia	2029kj 486 kcal	Grassi	28,5 g	Di cui saturi	23,2 g	Carboidrati	50,2 g	Di cui zuccheri	41,9 g	Fibre	4,6g	Proteine	5,1g	Sale	0,34 g
Energia	2029kj 486 kcal																
Grassi	28,5 g																
Di cui saturi	23,2 g																
Carboidrati	50,2 g																
Di cui zuccheri	41,9 g																
Fibre	4,6g																
Proteine	5,1g																
Sale	0,34 g																
TRACciabilita': Reg. CE. 178/02	<p>La società ha un sistema di registrazione e raccolta dati per i prodotti alimentari venduti e consegnati al di fuori dell'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità coinvolge tutti i membri della stessa catena alimentare; dalla raccolta al consumatore finale. Il sistema consente di identificare uno o più lotti di cibo immessi sul mercato dall'azienda. Le registrazioni ci consentono di raccogliere i dati delle materie prime e della produzione, con la creazione di un numero di lotto. Il nostro sistema di tracciamento è in grado di fornire un richiamo effettivo dal mercato delle merci non conforme.</p>																
HACCP:	<p>Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.</p>																
ogm:	<p>Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. Ce 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.</p>																
Radiazioni ionizzanti	<p>Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva Ce 1999/2 , Direttiva Ce 1999/3 e il D.legs 94/01 e succ.agg</p>																
ALCOOL:	<p>Il prodotto contiene alcool.</p>																
conservanti:	<p>Il prodotto non contiene conservanti</p>																
coloranti	<p>Il prodotto non contiene coloranti</p>																
contaminanti	<p>Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ.agg.</p>																
glutine	<p>Il prodotto non contiene glutine (> 20ppm, D.Lgs. 109/1992) .</p>																
controlli	<ul style="list-style-type: none"> • Etichettatura • Pulizia e condizioni imballo • Conformità dell'ordine • Pulizia e idoneità mezzo di trasporto • Modalità di carico 																
imballi	<p>I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.</p>																
Dettagli imballo	<p>TIPO CONFEZIONE Incarto cioccolatino Sacchetto Cartone Cartoncino</p>																
Ulteriori informazioni	<table> <tr> <td>Kosher</td> <td>Adatto</td> </tr> <tr> <td>Halal</td> <td>Non adatto</td> </tr> <tr> <td>Vegetarian diet</td> <td>Adatto</td> </tr> <tr> <td>Vegan diet</td> <td>Non adatto</td> </tr> </table>	Kosher	Adatto	Halal	Non adatto	Vegetarian diet	Adatto	Vegan diet	Non adatto								
Kosher	Adatto																
Halal	Non adatto																
Vegetarian diet	Adatto																
Vegan diet	Non adatto																