

CUNEESE MERINGA tuttocioccolato AL Barolo chinato

| | | | | |
|---|--|--------|-------------------------|-----------------|
| CARATTERISTICHE | Cioccolatini artigianali prodotti utilizzando ricette e metodi della tradizione cuneese. | | | |
| INGREDIENTI | <p>Ingredienti Esterno: cioccolato fondente (Massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min: 60%). Interno cioccolato al latte (Zucchero, burro di cacao, latte in polvere intero, massa di cacao Emulsionante: lecitina di soia, Estratto di vaniglia naturale. cacao min 35%), cioccolato fondente (Massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. Cacao min: 60%), Glucosio, Liquore china 6%, Vino aromatizzato Barolo Chinato 5%, Zucchero, zucchero a velo, Latte parzialmente scremato, tuorlo d'uovo pastorizzato, albume liofilizzato, amido di mais, infuso di vaniglia, aroma naturale vaniglia.</p> | | | |
| ALLERGENI | Può contenere tracce di nocciole, mandorle, 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 measure |
| | 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. | | | |

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. | ✓ Tuorlo d'uovo pastorizzato Albume d'uovo liofilizzato | | |
| | 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) | ✓ Latte parzialmente scremato | | |
| | Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), 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 | Energia | 1842kj 441 kcal |
| | Grassi | 26,4 g |
| | Di cui saturi | 23,1 g |
| | Carboidrati | 44,2 g |
| | Di cui zuccheri | 36,8 g |
| | Fibre | 4,3g |
| | Proteine | 4,6 g |
| | Sale | 0,08 g |
| TRACciabilità: Reg. CE. 178/02 | 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. | |
| HACCP: | Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004. | |
| ogm: | 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. | |
| Radiazioni ionizzanti | 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 | |
| ALCOOL: | Il prodotto contiene alcool. | |
| conservanti: | Il prodotto non contiene conservanti | |
| coloranti | Il prodotto non contiene coloranti | |
| contaminanti | Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ.agg. | |
| glutine | Il prodotto non contiene glutine (> 20ppm, D.Lgs. 109/1992) . | |
| 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 | 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. | |
| Dettagli imballo | TIPO CONFEZIONE Incarto cioccolatino Sacchetto : kg2 Cartone: 2 sacchetti : 4kg Cartoncino Ean code 8051739561166 | |
| Ulteriori informazioni | Kosher Halal Vegetarian diet Vegan diet | Adatto Non adatto Adatto Non adatto |