

TECHNICAL DATA SHEET

Cioccolato Fondente Nero

Cod 750

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Semilavorato in polvere per la produzione di gelato al cioccolato fondente.

Semifinished powder for the production of dark chocolate ice cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Zucchero, cacao 22/24 di materia grassa, LATTE in polvere al 26% di materia grassa, LATTE scremato in polvere, destrosio, grassi vegetali, glucosio in polvere, maltodestrine, proteine del LATTE; Emulsio nanti: mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari E 471, esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari E 472b; Stabilizzanti: carbossimetilcellulosa E 466, farina di semi di carruba E 410; sale, aromi.

Sugar, cocoa 22/24 fat, MILK powder 26% fat, skimmed MILK powder, dextrose, vegetable fat, glucose powder, maltodextrins, MILK proteins; Emulsio nanti: mono and diglycerides of fatty acids E 471, lactic acid esters of mono and diglycerides of fatty acids E 472 b; stabilizers: carboxymethylcellulose E 466, carob flour E 410; salt, flavorings.

DOSI DI UTILIZZO / DOSAGE OF USE

Base 400 gr. Acqua 600 gr.

Powder 400 gr. Water 600 gr.

ASPETTO E CARATTERISTICHE / APPEARANCE AND CHARACTERISTICS

ASPETTO / APPEARANCE Polvere scorrevole / *Flowing powder*

COLORE / COLOR Bruno / *brown*

SAPORE / TASTE Intenso, al cioccolato fondente / *Intense, of dark chocolate*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION

Conta batterica tot. / <i>Total bacterial count</i>	max 10,000	CFU/g
E. Coli / <i>E. Coli</i>	assenti	CFU/g
Muffe e Lieviti / <i>Yeasts and Mold</i>	< 100	CFU/g
Salmonella / <i>Salmonella</i>	assente in 25g. / <i>absent in 25g.</i>	

VALORI NUTRIZIONALI PER 100gr / NUTRITIONAL VALUE OF 100gr

Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	72,90%
• di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>	55,00%
• di cui Fibre alimentari / <i>of wich dietary Fiber</i>	17,90%
Proteine / <i>Proteins</i>	6,80%
Grassi / <i>Fats</i>	11,00%
• di cui saturi / <i>of wich saturate</i>	7,80%
Ceneri / <i>Ashes</i>	7,30%
Residuo secco / <i>dry residue</i>	2,00%

VALORE ENERGETICO / ENERGETIC VALUE

446 / 1880

kCal / Kj

OGM / GMO

Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n° 1829 e 1830 del 2003.

This product does not contain, is not made and is not made from genetically modified organisms, in accordance with the provisions of EC Regulation No. 1829 in 1830 and 2003.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Sacchetti di alluminio termosaldati da kg 1,6. Cartoni da 10 sacchetti peso netto complessivo kg.16.

Heat-sealed aluminium bags of kg. 1,6. Cartons composed by 10 bags, total net weight kg. 16.

CONSERVAZIONE / STORAGE

IL PRODOTTO, SE CONSERVATO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO AL RIPARO DELLA LUCE SOLARE DIRETTA, NELLE CONFEZIONI ORIGINALI CHIUSE, LONTANO DA SOSTANZE FORTEMENTE ODOROSE, MANTIENE INALTERATE LE PROPRIE CARATTERISTICHE PER 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE.

THE PRODUCT, IF STORED IN COOL AND DRY PLACE, REPAIRED FROM DIRECT SUN LIGHT, IN ITS ORIGINAL SEALED PACKAGING, KEEPS ITS PROPERTIES FOR 24 MONTHS FROM THE DATE OF MANUFACTURE.

ALLERGENI / ALLERGENS

	PRESENTE NEL PRODOTTO	UTILIZZATO SULLA STESSA LINEA	PRESENTE IN STABILIMENTO	ASSENTE NEL PRODOTTO
	PRESENT IN THE PRODUCT	USED ON THE SAME LINE	PRESENT IN THE PLANT	ABSENT IN THE PRODUCT
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati* <i>Cereals with gluten (wheat, rye, barley, spelt, kamut or their hybridised strains) and derived products*</i>				X
Crostacei o prodotti a base di crostacei*/ <i>Crustaceans or shellfish-based products*</i>				X
Uova e prodotti a base di uova*/ <i>Eggs and egg derived products*</i>			X	X
Pesce e prodotti a base di pesce*/ <i>Fish and fish-based products*</i>				X
Arachidi e prodotti a base di arachidi*/ <i>Peanuts and peanut products*</i>			X	X
Soia e prodotti a base di soia*/ <i>Soya and soya-based products*</i>				X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)* <i>Milk and dairy products (lactose included)*</i>	X			
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<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 del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati* <i>Fruit and nut crops, namely almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Western Anacardium), pecan (Carya illinoensis Wangenh. K.Koch), Brazilian nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and derived products.*</i>				X
Sedano e prodotti a base di sedano*/ <i>Celery and celery-based products*</i>				X
Senape e prodotti a base di senape*/ <i>Mustard and mustard-based products*</i>				X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*/ <i>Sesame seeds and derived products*</i>				X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ * <i>Sulfur dioxide and sulfites at levels above 10mg/kg or 10mg/l stated as SO₂*</i>				X
Lupini e prodotti a base di lupini*/ <i>Lupine and lupine-based products*</i>				X
Molluschi e prodotti a base di molluschi*/ <i>Shellfish and products derived*</i>				X
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003) <i>G.M.Os or derived from G.M.Os (in accordance with EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003)</i>				X
Trattamento con radiazioni ionizzanti/ <i>Treatment with ionizing radiation</i>				X
Coloranti (Direttiva 94/36/CE)/ <i>Dyes (Directive 94/36/EC)</i>				X

* Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti

* *Directive 2003/89/EC and updates*

ANSELLI s.r.l.

Via Reiss Romoli, 8/10 . 20019 Settimo Milanese (MI) . Tel. +39.02.33503582 . Fax +39.02.33500869 . E-Mail info@anselli.it . P.IVA 08013560159