

TECHNICAL DATA SHEET**Cioccolato monorigine JAMAICA****Cod. 781****DESCRIZIONE / DESCRIPTION**

Semilavorato in polvere per la produzione di gelato al cioccolato.
Semifinished powder for the production of chocolate ice cream.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Cioccolato monorigine JAMAICA (Massa di cacao JAMAICA, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina di SOIA, estratto di vaniglia naturale), zucchero, **LATTE** in polvere parzialmente scremato, glucosio disidratato, destrosio, cacao al 10/12% di materia grassa. Emulsionante: E471 mono digliceridi degli acidi grassi alimentari.
Addensante: E410 farina di semi di carruba.

Chocolate single origin JAMAICA (JAMAICA cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla extract), sugar, partly skimmed MILK in powder, glucose in powder, dextrose, cocoa 10/12% of fat. Emulsifier: E471 mono and diglycerides of fatty acids. Thickener: E410 carob seed flour.

DOSI DI UTILIZZO / DOSAGE OF USE

Miscelare 1,8kg di base con 2,2lt di acqua.
Mix 1,8kg of powder with 2,2lt of water.

ASPETTO E CARATTERISTICHE / APPEARANCE AND CHARACTERISTICS

<u>ASPETTO / APPEARANCE</u>	Polvere scorrevole / <i>Flowing powder</i>
<u>COLORE / COLOR</u>	Bruno / <i>brown</i>
<u>SAPORE / TASTE</u>	Intenso, al cioccolato / <i>Intense, of chocolate</i>

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL INFORMATION

Conta batterica tot. / <i>Total bacterial count</i>	max 5,000	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>	60,00%
• di cui zuccheri / <i>of wich sugars</i>	53,81%
• di cui amidi / <i>of wich starch</i>	6,19%
Proteine / <i>Proteins</i>	7,29%
Grassi / <i>Fats</i>	21,66%
• di cui saturi / <i>of wich saturate</i>	13,87%
Fibre e Ceneri / <i>Fiber and Ashes</i>	9,05%
Residuo secco / <i>dry residue</i>	2,00%

VALORE ENERGETICO / ENERGETIC VALUE

477 / 1998

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 1,8. Cartoni da 6 sacchetti peso netto complessivo kg.10,8.
Heat-sealed aluminium bags of kg. 1,8. Cartons composed by 6 bags, total net weight kg. 10,8.

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	ASSENZA 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 sellfish-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 illinoiesis</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 illinoiesis 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 SO2* <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