



## DI SANO S.R.L.

Rozzano - 20089 Via Sesia 40/o  
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962  
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977  
[www.prodottidisano.it](http://www.prodottidisano.it) - [info@prodottidisano.it](mailto:info@prodottidisano.it)

### SCHEDA TECNICA

### SCAGLIETTE CIOCCOLATO BIANCO

**Rev. Del** : 29/01/20

**Numero** : 4

**Codice referenza** : CIO5303

<b>Nome Prodotto</b>	: SCAGLIETTE CIOCCOLATO BIANCO		
<i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>			
<b>Lotto N.</b>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
<b>Produttore</b>	: Di Sano s.r.l.	<b>Sito di Produzione</b>	: Stabilimento "2"

**Descrizione** : SCAGLIETTE DI SURROGATO BIANCO - SEMILAVORATO AL CACAO

**Applicazione** : Coperture e glassature in pasticceria, Gelateria, Industrie Dolciarie e Alimentari  
*(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)*

**Lista dei Costituenti** : Zucchero, Grassi vegetali idrogenati, LATTE scremato in polvere (10%), LATTOSIO, emulsionante  
*(In ordine decrescente di peso)* (E322 Lecitina di SOIA), Sciroppo di glucosio, Agente di rivestimento (E904), Aromi.

**Dosaggio della Referenza** : A piacere  
*(Quantità nel prodotto)*

**Valori Nutrizionali** *(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)*

- Energia	: 575 Kcal (2395 Kj)
- Lipidi	: 35,5 g
-- di cui acidi grassi saturi	: 34,5 g
- Carboidrati	: 61,00 g
-- di cui zuccheri	: 61,00 g
- Proteine	: 2,5 g
- Fibra	: 0 g
- Sale	: 112,50 mg

#### Caratteristiche Fisiche -

##### Organolettiche

:  
- Colore : Bianco  
- Odore : Tipico di cioccolato  
- Sapore : Cioccolato Bianco  
- Aspetto : Scagliette  
- Pezzatura : 1000pz/hg

**Parametri Microbiologici** : *(Valori max espressi come u.f.c./g)*

	LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	: < 5.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	: < 50	UFC/g
- Coliformi	: < 10	UFC/g
- Escherichia Coli	: Assente/25g	UFC/g
- Staphylococcus aureus	: Assente/1g	UFC/g
- Salmonella spp.	: Assente/25g	UFC/g

**Laboratorio Analisi** : I prodotti vengono analizzati a campione presso la Chelab S.r.l. - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

**OGM**

: 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

**Allergeni**

: **Soia e prodotti a base di soia**

: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<u>Allergeni</u>	<u>SI</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
Cereali contenenti glutine *	:	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	x	
Uova e prodotti a base di uova	:	x	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	x	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	x	
Soia e prodotti a base di soia	x		x
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	x	
Frutta a guscio **	:	x	
Sedano e prodotti a base di sedano	:	x	
Senape e prodotti a base di senape	:	x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	x	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO <sub>2</sub> )	:	x	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus Avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noci 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.			

**Imballo**

	<b>Tipo di Confezione</b>	<b>Kg</b>
:	Busta	2
:	Cartone	10

**Modalità Conservazione**

: Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C / +12 C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

**Shelf Life**

: Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 12 mesi.

**Precauzioni:**

: Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organoleptiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.