

Prodotto: 01990522 vers. 1 PASTA CACAO TIPO HRA 4**Stato:** Approvata da RAQ in data 10/02/2016**Descrizione**

pasta di cacao naturale in gocce ottenuta da miscele di fave accuratamente selezionate.
Organoletticamente esprime tutta la morbidezza e rotondità del cacao tipico del Ghana, l'intensità del Costa d'Avorio ed il particolare accento speziato classico del Venezuela.

Denominazione**Ingredienti**

pasta di cacao 100%.

Il prodotto può contenere tracce di **soia, latte e derivati**.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____	54	% ± 1.5
sost. secca tot. di cacao _____	98.5	% min.
umidità (K.F.) _____	1.5	% max.
pH _____	5.8	± 0.3

(1) estraz.con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____	5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____	25 UFC/g max.
muffe (2) _____	25 UFC/g max.
coliformi (3) _____	assenti/g
Escherichia coli (4) _____	assente/g
salmonelle (5) _____	assenti/25 g

- (1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 16649-2:01
(5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente fresco (20°C max.) ed asciutto, nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno due anni.

Confezione

cartone con sacco interno di politene da 4 kg.

Modalità d'uso

la temperatura suggerita per la fusione del prodotto è di 45-55°C.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g

Prodotto: 01990522 vers. 1 PASTA CACAO TIPO HRA 4

Stato: Approvata da RAQ in data 10/02/2016

(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico _____	587 kcal
	2456 kJ
2. Proteine (N*6.25) _____	14.2 g
3. Carboidrati metabolizzabili _____	7.3 g
di cui zuccheri _____	0.2 g
4. Grassi _____	55 g
di cui saturi _____	33.5 g
colesterolo _____	0 mg
5. Fibre alimentari _____	17.5 g
6. Sale _____	0.14 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine 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 _____ CC (lecitina)
 Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ CC
 Frutta a guscio e prodotti derivati _____
 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 conc. sup a 10 mg/Kg _____
 Lupino e prodotti a base di lupino _____
 Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.