

Prodotto:	11995940 vers. 2	RENO LATTE 34% (37/39) SML
Cod. articolo:	01010423	RENO LATTE 34% (37/39) 10
Stato:	Approvata da RAQ in data	15/05/2015

Descrizione

cioccolato al latte di qualità superiore, adatto per la ricopertura e la produzione di cioccolatini e pralineria.
Contiene estratto naturale di vaniglia.

Denominazione

cioccolato finissimo al latte.
Cacao: 34 per cento minimo.

Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Ingredienti

zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia.

Può contenere tracce di **frutta a guscio**.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____	37	% min.
sost. secca tot. di cacao _____	34	% min.
sost. secca tot. di or.lattica _____	25	% min.
grasso butirrico _____	6.4	% min.
saccarosio _____	38.4	% ± 1
umidità (K.F.) _____	1	% max.
viscosità (O.I.C.C.C.) _____	0.5-1.3	Pa*s
lim. di scorrimento (O.I.C.C.C.) _____	1-4	Pa

(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 asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 15 mesi.
Allo stato liquido a 45-50°C sotto costante leggera agitazione il prodotto deve essere utilizzato entro un mese.

Prodotto:	11995940 vers. 2	RENO LATTE 34% (37/39) SML
Cod. articolo:	01010423	RENO LATTE 34% (37/39) 10
Stato:	Approvata da RAQ in data	15/05/2015

Confezione

cartone da 10 kg contenente due sacchetti da 5 kg netti.
cartone da 5 kg contenente un sacchetto da 5 kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO:

a temperatura non superiore a 20°C

Allo stato liquido in cisterne coibentate e riscaldate per alimenti.

Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.
Temperare ed utilizzare a 28-30°C.
Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico_____	575	kcal
	2395	kJ
2. Proteine (N*6.25)_____	7.9	g
3. Carboidrati metabolizzabili_____	49.1	g
di cui zuccheri_____	48.5	g
polialcoli_____	0	g
amido_____	0.6	g
4. Grassi_____	38.4	g
di cui saturi_____	23.7	g
monoinsaturi_____	13.2	g
polinsaturi_____	1.5	g
colesterolo_____	18.3	mg
5. Fibre alimentari_____	1	g
6. Sale_____	0.38	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_____ X (lecitina di soia)

Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)_____ X (latte intero in polvere)

Frutta a guscio e prodotti derivati_____ CC

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.

Prodotto:	11995940 vers. 2	RENO LATTE 34% (37/39) SML
Cod. articolo:	01010423	RENO LATTE 34% (37/39) 10
Stato:	Approvata da RAQ in data	15/05/2015
