 ICAM <i>Cioccolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	SPECIFICA DI PRODOTTO	Doc. 080004239	P:1/3
	080004239 CACAO 22/24 POTASSATO KG.1 PZ.10	Rev. 08 Del 19/01/2015	

DEFINIZIONE : Polvere ottenuta dalla macinazione di semi sani e maturi di Cacao (Theobroma Cacao), preventivamente puliti, decorticati, torrefatti e sottoposti ad idoneo trattamento alcalinizzante.

DENOMINAZIONE : Polvere di cacao alcalinizzato con 22-24% di burro di cacao.

INGREDIENTI: Cacao in polvere. Correttore di acidità: Carbonato di potassio. Vanillina. **Senza glutine.**

Caratteristiche Organolettiche

ASPETTO: Colore marrone rossiccio.
SAPORE: Aroma deciso e gusto persistente di cacao.

Caratteristiche della Confezione

Busta termosaldata in triplice accoppiato politene/ poliestere /alluminio.

Caratteristiche Dimensionali

UNITA' DI VENDITA:	Cod. EAN: 8006070042393	Peso(Kg.): 1	L/h (cm): 12,6 x 7,5 x 30
UNITA' DI SPEDIZIONE:	Cod. EAN: 8006070142390	Nr. Pezzi: 10	L/h (cm): 30 x 30 x 40
	Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 8 x 4 = 32		

Caratteristiche di Conservazione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, Temp. 18°C max/64°F max. RH: 50% max
TERMINE DI CONSERVAZIONE: 36 mesi

Composizione

Cacao in polvere	97,51 %
Correttore di acidità: Carbonato di potassio	02,39 %
Vanillina	00,10 %

Dichiarazioni di conformità:


HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

 ICAM <i>Cioccolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	SPECIFICA DI PRODOTTO	Doc. 080004239	P:2/3
	080004239 CACAO 22/24 POTASSATO KG.1 PZ.10	Emesso da Assicurazione Qualità	

Allergeni

L'articolo a cui si riferisce la presente scheda tecnica contiene/non contiene allergeni come riportato nella Direttiva CE 2003/89 e nel D.lgs 114/06 e succ. agg. in materia di etichettatura di prodotti alimentari in presenza di allergeni.

Allergeni	Presenza/Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Uova e prodotti a base di uova	-	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	-	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	-	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	-	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	-	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	-	NO
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

Caratteristiche Chimico-Fisiche

Analisi	UM	Valore	Tolleranza	Metodo
Umidità	%	5.0	max	Lab.001 (K. Fischer)
Ceneri (s.s.s.)	%	9.5	± 1	Lab.009 (IOCCC, 996.17)
pH		7.0	± 0.3	Lab.003 (pH electrode)
Finezza (residuo su 200 mesh) (s.s.s.)	%	0.5	max	Lab.015 (IOCCC, 970.11)

Dichiarazioni di conformità:


HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

 ICAM <i>Ciocolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	SPECIFICA DI PRODOTTO	Doc. 080004239	P:3/3
	080004239 CACAO 22/24 POTASSATO KG.1 PZ.10	Emesso da Assicurazione Qualità	

Caratteristiche Microbiologiche

Analisi	UM	m*	M*	Metodo
Carica aerobia mesofila	ufc/g	5000 n=1	10000 n=5 c=1	Lab.020.2 (PCA 32°Cx48h)
Muffe	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Lieviti	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Enterobatt. Lattosio ferm	ufc/g	<10 n=1	50 n=5 c=1	Lab.020.3 (Petrifilm 35°Cx48h)
E. coli	in 0.1 g	Neg. n=1	-	Lab.020.4 (Petrifilm 37°Cx48h)
Stafilococchi coag. +	in 0.01 g	Neg. n=1	-	Lab.020.6 (BP 37°Cx48h)
Salmonella spp.	in 100g	Neg. n=1	-	ISO 6579:2002

* In accordo al piano di campionamento ICMSF: Microorganisms in Food 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications, Second edition, 1986 ("n"= numero di campioni; "m"= valore di riferimento; "M"= valore limite; "c"= numero di campioni ammessi compresi tra "m" e "M").

Caratteristiche Nutrizionali

Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Energia	kJ	1738
Energia	kcal	419
Grassi	g	23,0
di cui acidi grassi saturi	g	14,0
Carboidrati	g	18,0
di cui zuccheri	g	0,5
Fibre	g	27,0
Proteine	g	21,5
Sale	g	0,0

Dichiarazioni di conformità:

HACCP: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

IRRADIAZIONI: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

CONTAMINANTI: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

PACKAGING: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.