 <p><b>ICAM</b> Cioccolatieri 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo</p>	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Doc. 080007204</b>	<b>P:1/3</b>
	<b>080007204 T.LATTE-NOCCIOLE G100P24 LINEA C NEW</b>	Rev. 0 Del 24/07/2015 Emesso da Assicurazione Qualità	

DENOMINAZIONE : Cioccolato al latte (Cacao: 32% minimo) con nocciole in pezzi (14%)

INGREDIENTI: Zucchero, burro di cacao, **latte** in polvere, **nocciole** in pezzi (14%), pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, pasta di **nocciole**, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto di vaniglia, **Senza glutine**.

SOLIDI DEL CACAO: 32% MINIMO

### **Caratteristiche della Confezione**

Confezione " Flow - Pack " saldata a freddo costituito da film di polipropilene accoppiato a poliestere metallizzato.

### **Caratteristiche Dimensionali**

UNITA' DI VENDITA:	Cod. EAN: 8006070071133	Peso(GR): 100	L/l/h (cm): n/a x n/a x n/a
UNITA' DI SPEDIZIONE:	Cod. EAN: 8006070172045	Nr. Pezzi: 24	L/l/h (cm): 16,5 x 24 x 9,5
Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 21 x 12 = 252			

### **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: 18 mesi

### **Composizione**

Zucchero	33,87 %
Burro di cacao	19,06 %
Latte in polvere	18,64 %
Granella di nocciole	14,00 %
Pasta di cacao	8,47 %
Siero di latte in polvere	04,24 %
Pasta di nocciole	01,29 %
Emulsionante : Lecitina di soia	00,42 %
Estratto di vaniglia	00,01 %

### **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.

 <b>ICAM</b> <i>Cioccolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Doc. 080007204</b>	<b>P:2/3</b>
	<b>080007204 T.LATTE-NOCCIOLE G100P24 LINEA C NEW</b>	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	+	
Frutta a guscio e prodotti derivati	+	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	+	
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 SO2	-	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 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").

### 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.

 <b>ICAM</b> <i>Ciocolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco  Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Doc. 080007204</b>	<b>P:3/3</b>
	<b>080007204 T.LATTE-NOCCIOLE G100P24 LINEA C NEW</b>	<b>Rev. 0</b> <b>Del 24/07/2015</b>	

### *Caratteristiche Nutrizionali*

<b>Valore medio su 100 g</b>	<b>UM</b>	<b>(Calcolo)</b>
Energia	kJ	2395
Energia	kcal	575
Grassi	g	38,4
di cui acidi grassi saturi	g	18,0
Carboidrati	g	47,1
di cui zuccheri	g	44,8
Fibre	g	2,4
Proteine	g	9,1
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.