	<b>PEDON S.P.A.</b>	ST/PFD/307 R00
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	05/02/2016
	<b>PREPARATO PER BUDINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b>	Pag. 1 di 2

## 1. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione	Preparato per budino al cioccolato
Categoria Commerciale	-
Prodotto	Miscela di polveri per la preparazione domestica di dolci e prodotti da forno
Ingredienti	Zucchero, cacao magro in polvere (18,2 %), amido, gelificante: carragenina, sale, aroma naturale. Può contenere tracce di <b>uova, latte, soia e frutta a guscio</b> .
Origine	EU
O.G.M.	No-O.G.M.
Prodotto SG	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>
Prodotto BIO	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>

## 2. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE(1)

Categoria commerciale	/
Colore	Marrone scuro
Odore	Dolce e tipico di cioccolato
Consistenza	Polvere
Sapore	Dolce e tipico di cioccolato
Materiali Estranei	Assenti

(1) I dati relativi alle caratteristiche fisico-organolettiche sono ottenuti applicando le Istruzioni operative definite nell'ambito del Sistema qualità della Pedon S.p.a.

## 3. TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI RIFERITI A 100 G DI SOSTANZA TAL QUALE)<sup>(2)</sup>

Valori nutrizionali medi su 100 gr	
Energia kj	1572
Energia kcal	371
Grassi	2,0 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g
Carboidrati	80,7 g
di cui zuccheri	71,8 g
Fibre	6,5 g
Proteine	4,1 g
Sale	0,79 g

(2) Trattandosi di un prodotto della terra la composizione chimica può variare con le condizioni di coltivazione, tra cui l'andamento climatico (precipitazioni, trend termico), le tecniche agronomiche (lavorazioni, irrigazione, concimazioni, ecc.), le caratteristiche pedologiche del fondo.

## 4. ALTRE CARATTERISTICHE CHIMICHE

### 4.1 Pesticidi


In conformità alle vigenti leggi Europee.


### 4.2 Micotossine

In conformità alle vigenti leggi Europee.

## 5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta Batterica Totale	< 1.000.000 ufc/g	Lieviti	< 100 ufc/g
Enterobacteriacee	< 10.000 ufc/g	Muffe	< 10.000 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g	S.aureus	< 100 ufc/g
B.cereus	< 1000 ufc/g	E.coli	< 100 ufc/g

<b>Approvato da</b>	<b>RGQ</b>	
---------------------	------------	---

	<b>PEDON S.P.A.</b>	ST/PFD/307 R00
	Scheda Tecnica Prodotto Finito	05/02/2016
	<b>PREPARATO PER BUDINO AL GUSTO DI CIOCCOLATO</b>	Pag. 2 di 2

Spore di clostridium	< 1000 ufc/g	
----------------------	--------------	--

## 6. ALLERGENI

SOSTANZE O INGREDIENTI LEGATI AL RISCHIO ALLERGENI	SI/NO <sup>(3)</sup>	PRESENZA IN TRACCE (CONTAMINAZIONE CROCIATA) <sup>(4)</sup>
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	-
Crostacei e derivati	NO	NO
Uova e derivati	NO	SI
Pesce e derivati	NO	NO
Arachidi e derivati	NO	NO
Soia e derivati	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio	NO	SI
Sedano, prodotti a base di sedano e/o alter ombrellifere	NO	NO
Semi di Sesamo e derivati	NO	NO
Anidride Solforosa o Solfiti (conc. > 10 mg/l)	NO	NO
Lupino	NO	NO
Senape	NO	NO
Molluschi	NO	NO

<sup>(3)</sup> "SI" indica che la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione, di una o più sostanze, anche composte (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi, supporti per aromi, additivi e materiali ausiliari) elencate nella colonna allergeni. "No" significa che questo non avviene.


<sup>(4)</sup> "SI" significa che esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce di allergene nel prodotto (contaminazione crociata).

## 7. ALTRE INFORMAZIONI

Durabilità (Shelf life)	24 mesi
Modalità di Trasporto	La spedizione avviene con mezzi chiusi, perfettamente puliti, asciutti, ed esenti da odori particolari. La merce viene fornita con pallet, protetta da un avvolgimento di film estensibile.
Modalità di Conservazione	Conserva il prodotto al riparo dalla luce, in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odore.

## 8. NOTA

Le informazioni contenute in questo documento sono fornite in buona fede e costituiscono la nostra migliore conoscenza in materia. Pedon S.p.a. non è responsabile per alterazioni del prodotto derivate da un'errata manipolazione o conservazione dello stesso presso le sedi del cliente o del consumatore finale.

Approvato da	RGQ	
--------------	-----	---