



DULCISTAR SRL – P.LE LUGANO,29 MILANO

Sito Internet [www.dulcistar.it](http://www.dulcistar.it) e-mail [info@dulcistar.it](mailto:info@dulcistar.it)

## SCHEMA TECNICA **SCAGLIETTA FONDENTE**

1) DESCRIZIONE PRODOTTO: Lamelle irregolari di surrogato di cioccolato FONDENTE lucide e decorative

**INGREDIENTI:** ZUCCHERO,GRASSI VEGETALI IDROGENATI (PALMA PALMISTO ),CACAO MAGRO,LECITINA DI SOIA

**VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI:** Kcal per 100gr 524 KJ 2192 , grassi 30 (saturi 29.73 monoinsaturi 0.1 polinsaturi 0.2 colesterolo 0.04) fibre 1.6 proteine3 carboidrati 63 di cui saccarosio63 sodio 0.005 potassio 0.6 calcio 0.19 ferro 0.004 vitamina A 0.025 altre vitamine 0.024

### 2) CARATTERISTICHE GENERALI :

Aspetto : scagliette lamellari dello spessore di circa 1 mm

Colore : tipico color cioccolato scuro FONDENTE

Sapore e odore : caratteristico, assenza di odori e sapori estranei

Sostanze estranee : assenti

Coloranti : assenti

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE.

Dimensione : circa 5 mm. Umidità: 3%

Sostanze zuccherine	: 63% (+/-1%) = <b>SACCAROSIO</b>
Sostanza grassa tot.	: 30% (+/-1%) grassi vegetali idrogenati
<b>Cacao 10/12</b>	: <b>8% (+/- 1%)</b>

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ( metodica P.O.S.):

Carica batterica totale : max 5000 UFC/gr

Conta Enterobatteriacee totali : max 100 UFC/gr

Conta coliformi e coli : max 10 UFC/gr Conta stafilococchi aurei : max 10 UFC/gr

Lieviti : max 100 UFC/gr.

Muffe : max 100 UFC/gr Salmonella : assente / 25 gr

### 5) CONDIZIONI STOCCAGGIO:

Temperatura 10-15 C (umidità max 65%)

Durata 12 mesi dalla data di produzione

6) **IMBALLO:** Il prodotto dovrà pervenire allo stabilimento utilizzatore contenuto in sacchi da 25 Kg. o in sacchetti da 1 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto- nome o ragione sociale o marchio depositato dell'impresa produttrice
- sede dell'impresa produttrice- peso netto del prodotto- numero del lotto o data di produzione- data di scadenza.

7) **MODALITA' D'ACCETTAZIONE** L'accettazione della partita sarà condizionata dalla totale rispondenza, di ogni componente, alle caratteristiche sopra stabilite.

8) **DICHIARAZIONE:** SCAGLIETTA FONDENTE è idonea al consumo umano ed è prodotta nel rispetto delle leggi italiane ed europee in materia di produzione di alimenti (**Autorizzazione Sanitaria n. 140/97** del 10/09/97 rilasciata da regione Lombardia Azienda USSL n. 37). **OGM FREE** E' idonea al sistema TRACCIABILITA' E HACCP implementati. Dichiarazione allergeni: contiene materiali allergeni: lecitina di soia. Possibili tracce di LATTE lattosio e frutta a guscio. REV.: dic2016

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica riflettono lo stato delle attuali conoscenze in materia e vengono fornite senza garanzia. Ognì utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza di tutte le norme legali che regolano l'uso del prodotto.

RESP.QUALITA': DR.SSA COPPOLA SILVANA