

**Unigrà S.r.l**

48017 CONSELICE (RA) ITALY
VIA GARDIZZA 9/B
TEL. + 39 0545 989511 (25 linee r.a.)
FAX + 39 0545 85061 / 980382
COD. FISCALE E P.IVA 02403240399
Internet E-mail: unigra@unigra.it
<http://www.unigra.it>

INFORMAZIONI PRODOTTO**PRODUCT INFORMATION****Codice del prodotto / Product code****AQ49CO****Nome del prodotto****ARIBA BIANCO PANI****Product name****ARIBA WHITE BLOCKS**

CIOCCOLATO BIANCO conforme a quanto previsto dal
D.L. 178 del 12 giugno 2003.
Cacao: 32.5% minimo.

WHITE CHOCOLATE produced in accordance with
directive 2000/36/CE.
Cocoa solids: 32.5% minimum.

Ingredienti

zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere,
emulsionante (E322 lecitina di SOIA), estratto di
vaniglia.

Ingredients

sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier
(E322 SOY lecithin), vanilla extract.

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti
2003/1829/CE e 2003/1830/CE.
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

GMO labelling compliant with Regulations
2003/1829/EC and 2003/1830/EC.
Product not treated with ionising radiation.

Confezione

10 pani da 1 kg con incarto di PE/PET.
Scatole da 10 kg.

Packaging

10 x 1 kg blocks with PE/PET wrapper.
10 kg boxes.

Pallet info

scatole per strato/boxes per layer	20
strati/layers per pallet	4
scatole/boxes per pallet	80
1 pallet	800 kg

Conservabilità

12 mesi a max 20°C in luogo asciutto.

Shelf-life

12 months at max 20°C in a dry place.

Valori tipici / Typical values

Umidità/Moisture	≤ 1,0	%
Grasso/Fat	36,0 - 39,0	%
Cacao totale/Cocoa solids	min 32.5	%
Limite di scorrim./Yield value (Casson)	5,0 - 11,0	Pa
Viscosità/Viscosity (Casson)	800 - 1.300	mPa x s
Carica Batterica Tot./Tot. Plate Count	≤ 5.000	UFC/g
Lieviti/Yeast	≤ 50	UFC/g
Muffe/moulds	≤ 50	UFC/g



UFC/g

80 mg

tr = possibili tracce/possible traces