



"DREAMA S.R.L."

Indirizzo: Via dell'Artigianato 37, 24046 Osio Sotto (BG);

P. IVA: 04262600168;

Tel.: 035/807172; Fax.: 035/0460076;

Mail: info@dreama.it; Sito web: www.dreama.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<p>Nome commerciale prodotto/Articolo "CHOCOAMA CIOCCOLATO FONDENTE"</p> <p>Formato: 110g Codice prodotto: CF Codice EAN: 8 058333 680101 Expo disponibili: EX04CF</p>	
<p>Stabilimento di produzione e confezionamento: "Via dell'Artigianato, n. 37 – 24046, OSIO SOTTO (BG)</p>	<p>Data ultimo aggiornamento scheda 18/09/2018</p>

Indicazioni minime

Denominazione di vendita	CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE
Descrizione del prodotto	CREME SPALMABILI IN TUBETTO. Il prodotto miscelato a caldo viene intubettato tramite un macchinario automatico che dosa, salda il tubetto e timbra lotto e la scadenza. Questi prodotti, data la loro praticità e versatilità, sono ideali per colazioni, merende sia a casa che a scuola e anche come alimento da portare fuori casa per lavoratori e sportivi.
Caratteristiche organolettiche	
Colorazione	Tipico del prodotto a base di cioccolato fondente
Odore e Sapore:	Profumo intenso e sapore di cioccolato fondente
Consistenza:	Consistenza cremosa e spalmabile
Caratteristiche microbiologiche	
CBT	1000 ufc/g
Coliformi	10 ufc/g
Lieviti e Muffe	10 ufc/g
Caratteristiche chimico-fisiche	
Umidità e ceneri	1,5% max
aw	<0,4



"DREAMA S.R.L."

Indirizzo: Via dell'Artigianato 37, 24046 Osio Sotto (BG);

P. IVA: 04262600168;

Tel.: 035/807172; Fax.: 035/0460076;

Mail: info@dreama.it; Sito web: www.dreama.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Elenco ingredienti Zucchero, oli e grassi vegetali (girasole e burro di cacao), cacao magro in polvere 21%, cioccolato fondente 20% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao), emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia. Può contenere latte, soia, frutta a guscio e prodotti derivati.	
Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto) Energia (kJ/kcal) 2176/522 ; Grassi (g) 31 di cui: Acidi grassi saturi (g) 9,7 ; Carboidrati (g) 50 di cui : Zuccheri (g) 47 ; Fibre (g) 8,7 ; Proteine (g) 6,8 ; Sale (g) 0,01.	
Descrizione della confezione IMBALLAGGIO PRIMARIO: Tubetto deformabile in alluminio con tappo in polipropilene e copolimeri. Conforme alla seguente legislazione comunitaria: Reg. CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006, Reg CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i., DPR 777/1982 e s.m.i.	
Modalità di conservazione -Temperatura -TMC o Data di scadenza	Mantenere in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. 18 MESI dalla data di produzione. Conservare a temperatura ambiente (temperatura consigliata 10° - 25°).
Allergeni alimentari A - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati A - Uova e prodotti a base di uova CC - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) CC - Soia e prodotti a base di soia CC - Frutta a guscio e prodotti derivati A - Arachidi e prodotti derivati A - Semi di sesamo e prodotti derivati A - Anidride solforosa e solfiti A - Sedano e prodotti derivati A - Senape e prodotti derivati A - Crostacei e prodotti derivati A - Pesce e molluschi A - Lupini e prodotti a base di lupini Indicare: X = presente (ingrediente che lo contiene) CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa A= assente	
L'azienda ha implementato un sistema di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, 178/02; Reg. UE 1169/2011. La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è la FOOD CONSULTING S.A.S di Dott. Caputo & C. Contatti: info@studiofoodconsulting.it ; tel: 035/302156; www.studiofoodconsulting.it	