



"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 AL LATTE"</p> <p>Formato: 110g Codice prodotto: CL Codice EAN: 8 058333 680095 Expo disponibili: EX04CL</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

<p>Denominazione di vendita</p>	<p>CREME AL CIOCCOLATO AL LATTE</p>
<p>Descrizione del prodotto</p>	<p>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.</p>
<p>Caratteristiche organolettiche</p>	
<p>Colorazione</p>	<p>Tipico del prodotto a base di cioccolato al latte</p>
<p>Odore e Sapore:</p>	<p>Profumo intenso e sapore dolce</p>
<p>Consistenza:</p>	<p>Consistenza cremosa e spalmabile</p>
<p>Caratteristiche microbiologiche</p>	
<p>CBT</p>	<p>1000 ufc/g</p>
<p>Coliformi</p>	<p>10 ufc/g</p>
<p>Lieviti e Muffe</p>	<p>10 ufc/g</p>
<p>Caratteristiche chimico-fisiche</p>	
<p>Umidità e ceneri</p>	<p>1,5% max</p>
<p>aw</p>	<p><0,4</p>



"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), latte scremato in polvere 5,5%, cacao magro in polvere 7%, cioccolato al latte 6% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, massa di cacao, latte scremato in polvere), siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia. Può contenere soia, frutta a guscio e prodotti derivati.	
Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto) Energia (kJ/kcal) 2252/539 ; Grassi (g) 31 di cui: Acidi grassi saturi (g) 5,9 ; Carboidrati (g) 59 di cui : Zuccheri (g) 58 ; Fibre (g) 2,4 ; Proteine (g) 5,4 ; Sale (g) 0,19.	
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 X - 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 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	