



"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](mailto:info@dreama.it) ; Sito web: [www.dreama.it](http://www.dreama.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Nome commerciale prodotto/Articolo</b><br/>"CHOCOAMA SNACK CON CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE"</p> <p><b>Codice prodotto:</b> CSL<br/><b>Codice EAN:</b> 8 058333 680156<br/><b>Expo disponibili:</b> EX06CSL</p> |  |
| <p><b>Stabilimento di produzione e confezionamento:</b><br/>"Via dell'Artigianato, n. 37 – 24046, OSIO SOTTO (BG)"</p>  | <p><b>Data ultimo aggiornamento scheda</b><br/>18/09/2018</p>                      |

### Indicazioni minime

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Denominazione di vendita</b></p> | <p>CREMA AL CIOCCOLATO AL LATTE E BISCOTTI</p>   |
| <p><b>Descrizione del prodotto</b></p> | <p>CONFEZIONE MULTIPACK CONTENENTE DUE BISCOTTI E UN TUBETTO DI CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO AL LATTE</p> <p>A seguito della miscelazione a caldo degli ingredienti, il prodotto viene intubettato tramite un macchinario automatico che dosa, salda il tubetto e timbra lotto e scadenza. <b>Contiene un tubetto da 35 g e 2 biscotti da 13 g tot.</b></p> <p>Il prodotto, data la sua praticità e versatilità, è adatto per le colazioni, per le merende dei bambini sia a casa che a scuola e anche come alimento da portare fuori casa per lavoratori e sportivi</p> |

### Caratteristiche organolettiche

|                        |  |
|------------------------|--|
| <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>                  |

### Caratteristiche microbiologiche

|                  |                        |
|------------------|------------------------|
| <p>CBT</p>       | <p>&lt; 5000 ufc/g</p> |
| <p>Coliformi</p> | <p>&lt; 10 ufc/g</p>   |
| <p>Lieviti</p>   | <p>&lt; 10 ufc/g</p>   |
| <p>Muffe</p>     | <p>&lt; 100 ufc/g</p>  |

### Elenco ingredienti

Crema spalmabile al cioccolato al **latte**: [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];



"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](mailto:info@dreama.it); Sito web: [www.dreama.it](http://www.dreama.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

biscotti: [farina di **frumento**, zucchero, olio di girasole, amido di mais, sciroppo di glucosio, estratto di malto d'**orzo**, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio - carbonato acido di sodio - pirofosfato acido di sodio, sale, amido di **frumento**, aromi].

**Può contenere soia, frutta a guscio e prodotti derivati.**

### Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

| Valori nutrizionali        | Per 100 di crema spalmabile | Per 100 di biscotti | Per confezione (35 g crema e 13 g biscotti) |
|----------------------------|-----------------------------|---------------------|---|
| Energia                    | 2252 kJ/539 kcal            | 1740 kJ/412 kcal    | 1014 kJ/242 kcal                            |
| Grassi totali              | 31 g                        | 7,7 g               | 12 g  |
| di cui Acidi grassi saturi | 5,9 g                       | 0,8 g               | 2,2 g                                       |
| Carboidrati                | 59 g                        | 77 g                | 31 g  |
| di cui Zuccheri            | 58 g                        | 16 g                | 22 g  |
| Fibre                      | 2,4 g                       | 2,1 g               | 1,1 g                                       |
| Proteine                   | 5,4 g                       | 7,4 g               | 2,9 g                                       |
| Sale                       | 0,19 g                      | 1,1 g               | 0,21 g                                      |

### Descrizione della confezione

**Contiene un tubetto da 35 g e 2 biscotti da 13 g tot.**

IMBALLAGGIO PRIMARIO: Tubetto deformabile in alluminio, con tappo in polipropilene e copolimeri.

Confezione biscotti in plastica. IMBALLAGGIO SECONDARIO: Astuccio in cartone.

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.

12 MESI dalla data di produzione.

Conservare a temperatura ambiente (temperatura consigliata 10° - 25°).

### Allergeni alimentari

- X** - **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 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](mailto:info@studiofoodconsulting.it); tel: 035/302156; [www.studiofoodconsulting.it](http://www.studiofoodconsulting.it)