

Rev. 3 del 08/06/2023

Responsabile: Scarpellini Cesare

E-mail: cesare.s@foodrinks.it



Scheda Tecnica Chocup Mignon

Descrizione del prodotto



Tipologia di prodotto Prodotto in cialda glassato al cioccolato

Confezionamento primario Sacchetto in polietilene (PE-HD)

Confezioni disponibili:

EAN 8058180311166 Chocup mignon cc15 | box da 1200g in 4 sacchetti

*EAN 8058180311456 Chocup mignon cc15 | cartone 4 vassoi * 600g peso - cash & carry*

Caratteristiche organolettiche

Stato fisico del prodotto	Solido
Sapore	Tipico dei prodotti in cialda, senza anomalie
Colore	Marrone chiaro con glassatura marrone scuro

Metodi di conservazione

Termine minimo di conservazione	15 mesi
Modalità di conservazione e stoccaggio	Conservare in un luogo fresco ed asciutto ad una temperatura massima di 25°C.

Elenco ingredienti

Ingredienti: cioccolato fondente di copertura (cacao min. 52,1%) (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, grasso del latte, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), farina di grano tenero tipo "0", olio di semi di mais, zucchero, grasso di cocco raffinato, amido di mais, emulsionante: lecitina di soia, tuorlo d'uovo in polvere, latte scremato in polvere, farina di soia, destrosio, sale, aromi.

Informazioni nutrizionali

Nutriente	U.M.	Valore per 100g
Energia Kjoule	Chilojoule	2210
Energia Kcalorie	Chilocalorie	529
Grassi totali	Grammi	30
Acidi grassi saturi	Grammi	16
Carboidrati	Grammi	55
Zuccheri	Grammi	32
Proteine	Grammi	6.4
Sale	Grammi	0.14

Rev. 3 del 08/06/2023
 Responsabile: Scarpellini Cesare
 E-mail: cesare.s@foodrinks.it



Scheda Tecnica Chocup Mignon

Tabella allergeni

Allergene	Presenti nel prodotto	Può contenere
Cereali contenenti glutine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Come da Allegato II, Regolamento UE n. 1169/2011, nell'elenco ingredienti sono evidenziati gli allergeni presenti nel prodotto.
 Nella sezione "può contenere" della tabella sono indicati gli allergeni presenti all'interno dello stabilimento di produzione.

Caratteristiche microbiologiche

Carica Batterica Totale	< 5000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
Escherichia Coli	< 10 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g
Lieviti	< 100 UFC/g
Muffe	< 100 UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25 g

Informazioni aggiuntive

	SI	NO
Presenza di Organismi Geneticamente Modificati		X
Prodotto adatto ad una dieta Vegana		X
Prodotto trattato con radiazioni ionizzanti		X