

**Descrizione** CIOCCODELIZIA FAMILY BIANCA 6 BUSTINE

Rev. 1 del 02/05/2023

**CODIFICHE PRODOTTO / PRODUCT CODIFICATION****Articolo:** CIOCCODELIZIA BIANCA FAMILY**Item:****Cod. Articolo:** 14643**Item code:****Codice TARIC (HS)** 21069098**TARIC code (HS)****CARATTERISTICHE PRODOTTO / PRODUCT CHARACTERISTICS**

**Preparato semilavorato in polvere per la preparazione di cioccolato bianco in tazza**  
**Semi-finished powder product used to make "CHOCOLATE WHITE"-flavoured drinks.**

**INGREDIENTI e ALLERGENI / INGREDIENTS and ALLERGENS**

Ingredienti: Cioccolato bianco 43,7% (Zucchero, Burro di cacao, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere), Zucchero, Amido modificato, LATTE scremato in polvere, Sciroppo di glucosio disidratato, Sale, Aromi

Può contenere UOVA, SOIA

*Ingredients: White chocolate 43,7% (Sugar, Cocoa butter, Whole MILK powder, Skimmed MILK powder), Sugar, Modified starch, Skimmed MILK powder, Anhydrous glucose syrup, Salt, Flavourings*

*May contain EGG, SOY*

**INFORMAZIONI CONFIDENZIALI**

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

**CONFIDENTIALITY NOTICE**

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

**ALLERGENI / ALLERGENS**

<b>ALLERGENI / Allergens</b>	<b>Presente nel prodotto / Present in the product</b>	<b>Possibile contaminazione crociata / Possible cross-contamination</b>
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio / Nuts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**MODALITA' D'USO: / USE:**

<b>Ingredienti / Ingredients</b>	<b>UM / UM</b>	<b>Ricetta / Recipe</b>
Latte intero fresco / Fresh whole milk	ml	100
CIOCCODELIZIA BIANCA / CIOCCODELIZIA BIANCA	g	28

**INFORMAZIONI CONFIDENZIALI**

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

**CONFIDENTIALITY NOTICE**

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

**Descrizione** CIOCCODELIZIA FAMILY BIANCA 6 BUSTINE

Rev. 1 del 02/05/2023

**modo d'impiego:** Preparazione a vapore: aggiungere al contenuto di una bustina 100 ml di latte a temperatura ambiente fino a completa idratazione della polvere. Lasciare riposare la miscela per due minuti. Riscaldare il prodotto con vapore. Preparazione su fiamma: miscelare il contenuto di una bustina con 100 ml di latte a temperatura ambiente, riscaldare la miscela fino al raggiungimento della densità desiderata.

**DIRECTIONS:** *Steam preparation: add 100 ml of milk at room temperature to the contents of a bag until complete hydration of the powder. Let the mixture rest for two minutes. Heat the product with steam. Preparation over a flame: mix the contents of a bag with 100 ml of milk at room temperature, heat the mixture until reaching the desired thickness.*

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto /  
NUTRITION DECLARATION: average values per 100g of product**

<b>Nutriente / Nutrient</b>	<b>Valore per 100g / Value per 100g</b>	<b>U.M. / M.U.</b>
Energia kJ / Energy kJ	1883	kJ
Energia kcal / Energy kcal	447	kcal
Grassi / Fat	12	g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	7.7	g
Carboidrati / Carbohydrate	78	g
di cui zuccheri / Sugars	61	g
Proteine / Protein	6.8	g
Sale / Salt	0.28	g

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE: / STORAGE:**

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Richiudere accuratamente dopo l'uso.  
*Store the product in a fresh, dry place to protects its characteristics in an optimum manner. Carefully close the package after use.*

**Termine minimo di conservazione:** 24 mesi dalla data di produzione

**Best before:** 24 months from the date of production

**MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING:**

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg.CE n°1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

*All packaging materials employed meet and fulfil the provisions of Reg.EC no.1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, disciplining the hygiene of packaging destined to come into contact with food substances.*

**INFORMAZIONI CONFIDENZIALI**

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

**CONFIDENTIALITY NOTICE**

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Parametri Microbiologici / Microbiological Parameters	m / m	M / M	c / c	n / n	U.M. / U.M.
Carica Batterica Totale a 30°C (CBT) / Totale Bacterial Load (TBC)	10.000	100.000 / 100.000	2	5	ufc/g
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10	100 / 100	2	5	ufc/g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	-	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25g of products	0	5	ufc/25g
Salmonella / Salmonella	-	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25g of products	0	5	ufc/25g
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10	100 / 100	2	5	ufc/g
Lieviti e Muffe / Yeasts and Molds	100	1.000 / 1.000	2	5	ufc/g

Legenda: m: Limite inferiore n: Numero unità campionanti M: Limite superiore c: numero massimo di unità con valori  $m < c < M$

Key: m: Lower limit, n: Number of units sampled, M: Upper limit, c: max number of units with values  $m < c < M$

**CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS**

Parametri Chimici / Chemical parameters	Limiti / Limits	U.M. / M.U.
Umidità / Humidity	< 3	%

**CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION**
**Certificazione / Certification**

Gluten Free


**INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION**

Tipologia Imballo Type of packaging	EAN EAN	Dimensione mm (H/P/L) Size mm (H/D/W)	Colli Package	Peso unitario Unit weight	Peso totale Total weight	Tara Tare weight	Peso lordo Gross weight
Scatola / Box	8012012146432	132/58/98	1	0,168 kg	0,168 kg	0,001 kg	0,169 kg
Cartone / Carton	18012012146439	204/205/301	12	0,168 kg	2,016 kg	0,291 kg	2,307 kg
Pallet / Pallet	28012012146436	1374/1200/800	78	2,016 kg	157,248 kg	70,46 kg	227,708 kg

**INFORMAZIONI CONFIDENZIALI**

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

**CONFIDENTIALITY NOTICE**

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

**Descrizione** CIOCCODELIZIA FAMILY BIANCA 6 BUSTINE

Rev. 1 del 02/05/2023

**PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZATION**

<b>Cartoni per strato</b> <i>Cartons per layer</i>	13
<b>Strati per pallet</b> <i>Layers per pallet</i>	6
<b>Cartoni per pallet</b> <i>Cartons per pallet</i>	78

**CONTROLLO PRODUTTIVO / MANUFACTURING CONTROLS**

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg.CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull'igiene degli alimenti. Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015, CERTIFICATO CSQA N. 6000

*The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene. Company with system of management for the quality UNI EN ISO 9001:2015 certificate CSQA N. 6000*

**INFORMAZIONI CONFIDENZIALI**

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

**CONFIDENTIALITY NOTICE**

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.