

REPÚBLICA  
DEL CACAO®

#joinlarepublicadelcacao

Pura Origine

Cioccolato al latte, cacao 40%.

NON GMO U D HALAL

Garantito senza ionizzazione



## CIOCCOLATO AL LATTE ECUADOR 40%, CAMELLATO

CAMELLIZZAZIONE NATURALE / COPERTURA / MIELE

L'esclusivo processo di concaggio di questo cioccolato al latte 40%, con una lenta e naturale caramellizzazione del latte, gli conferisce un profilo singolare. Questo cioccolato offre note tostate e di cacao tostato sul finale.

### Ingredienti:

Zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, liquore di cacao dell'Ecuador, emulsionante (lecitina di girasole). Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi, noci pecan), arachidi, glutine, semi di sesamo, uova e proteine di soia.

ZUCCHERO

30%

LATTE INTERO

30%

GRASSI TOTALI

42%

FLUIDITÀ



MEDIA - ELEVATA

CONSERVAZIONE: 16-18°C

SHELF LIFE: 12 MESI

### CACAO DAGLI AROMI RAFFINATI

Cacao dagli aromi raffinati dell'Ecuador.

### LATTE INTERO

Origine: Europa.

### ZUCCHERO BIANCO

Origine: America Latina.

SKU N.	SACCHETTO	PESO NETTO SCATOLA	PESO TOTALE SCATOLA
28546	2,5 kg	10 kg	11 kg

### UTILIZZI RACCOMANDATI

Mousse	●●●●
Pan di Spagna	●●●○
Ganache	●●●●
Modellaggi	●●●○
Rivestimento a macchina	●●●○
Gelati e sorbetti	●●●○
Salse e bevande	●●●○

### NOTE AROMATICHE

Miele	●●○○
Dolcezza	●●○○
Cacao	●●○○
Caramello	●●○○
Latte fresco	●●○○
Toffee	●●○○

### TEMPERAGGIO



	<b>CIOCCOLATO AL LATTE ECUADOR 40% CAMELLATO</b>	FIT-SG-004	
		Versione	4
		Elaborato	28/02/2018
		Aggiornato	30/04/2021

### INFORMAZIONI GENERALI

<b>NOME</b>	Cioccolato al latte Ecuador 40% caramellato
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Cioccolato al latte 40% cacao minimo, burro di cacao puro.
<b>PAESE DI ORIGINE</b>	Ecuador
<b>INGREDIENTI</b>	Zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao (massa di cacao) dall'Ecuador, emulsionante: lecitina di girasole.

### DESCRIZIONE E USO

<b>Descrizione commerciale</b>	Abbiamo ridato vita a un antico processo di produzione del cioccolato che ci permette di caramellare lentamente e naturalmente il latte. Ecuador 40% ha aromi caramellati caldi e complessi che lo differenziano da altre varietà di cioccolato. Il suo finale rivela note di miele, frutta secca tostata e biscotti caldi.
<b>Note aromatiche</b>	Tostato, caramellato, cremoso, speziato, dolce, retrogusto lungo
<b>Consumatori di riferimento</b>	Cioccolatieri, produttori di dolci, fornai e pasticci, altri consumatori, ecc.
<b>Usò non previsto</b>	Non può essere utilizzato per preparare alimenti per consumatori vulnerabili quali: neonati, persone affette da diabete o sindrome da insulino-resistenza, colesterolo e trigliceridi alti, ingredienti per integratori alimentari e persone che presentano reazioni agli allergeni dichiarati.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Porzione:	40 g		100 g	
<b>Energia (Calorie):</b>	1006 kJ (240 kcal)		2514 kJ (600 kcal)	
Energia da grassi (calorie derivanti dai grassi):	629 kJ (150 kcal)		1592 kJ (380 kcal)	
<b>Grassi totali</b>	17 g	22%	42 g	54%
Grassi saturi:	10 g	50%	29 g	145%
Acidi grassi trans:	0 g		0 g	
Acidi grassi monoinsaturi:	5 g		12 g	
Acidi grassi polinsaturi:	0 g		1 g	
<b>Colesterolo:</b>	10 mg	3%	30 mg	10%
<b>Sodio:</b>	55 mg	2%	135 mg	6%
<b>Sale</b>	0,13 g		0,33 g	
<b>Carboidrati totali:</b>	18 g	7%	46 g	17%
Fibra alimentare:	1 g	4%	4 g	14%
<b>Zuccheri totali:</b>	14 g		35 g	
Zuccheri aggiunti:	12 g	24%	30 g	60%
Proteine:	3 g	6%	9 g	18%
Vitamina D:	0 mcg	0%	0 mcg	0%
Calcio:	136 mg	10%	341 mg	26%
Ferro:	1 mg	6%	3 mg	16%
Potassio:	170 mg	4%	420 mg	9%

### CARATTERISTICHE FISICHE

Finezza	20-21 µm
Peso unitario	2,4g +/- 0,2 g
Dimensioni	Diametro 2,6 cm
Ceneri	2,13%
Contenuto di grassi del latte	7,70%
Umidità	<2%

### COMPOSIZIONE

Zucchero	30%
Burro di cacao deodorato	27%
Latte intero in polvere	30%
Lecitina di girasole	0,44%
Contenuto di grassi	42%
SCNG (Solidi del cacao non grassi)	Min. 5%
*SLNG (solidi del latte non grassi)	Min. 21%

Il valore giornaliero % (DV) indica quanto una sostanza nutritiva contenuta in una porzione di cibo contribuisce a una dieta giornaliera di 2000 calorie e rappresenta un consiglio nutrizionale generale.

\*Provenienti esclusivamente dalle materie prime

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE, INQUINANTI E ALLERGENI


Caratteristiche microbiologiche				Specifiche sui metalli pesanti		
Microorganismi	Valori massimi	Metodo	Frequenza delle analisi	Metalli pesanti	Limite massimo	Frequenza delle analisi
Microorganismi aerobi mesofili	<10.000 CFU/g	NF EN ISO 4833-1	1 volta all'anno	<b>*(As) Arsenico (meno del 40% di cacao)</b> <b>(Cd) Cadmio (meno del 50% e più del 30% di cacao) (REGOLAMENTO UE n. 488/2014)</b> <b>*(Pb) Piombo (meno del 40% di cacao)</b> <b>(Cu) Rame (norma INEN)</b>	< 0,2 mg/kg	1 volta all'anno
Coliformi	<100 CFU/g	NF ISO 4832				
Lieviti e muffe	<100/g	NF V 08-036				
Bacillus cereus	<100/g	NF EN ISO 7932				
Staphylococcus coagulase +	<10/g	Metodo interno adattato da NF EN ISO 6888-2				
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g	AES 10/03-09/00				
Escherichia coli	Assenza in 25 g	NF EN ISO 18649-3				
Salmonella spp 25 g	Assenza in 25 g	BRD 07/11-12/05				

**Allergeni** Questo prodotto contiene latte. Può contenere tracce di frutta a guscio (mandorla, pistacchio, noce pecan, nocciola), arachidi, glutine, sesamo, proteine di uova e di soia.

### CERTIFICAZIONE

Certificazione Kosher di Orthodox Union.  
 Certificazione Halal di EcuadorHalal  
 Garantito senza OGM / I nostri prodotti non contengono ingredienti provenienti da materie prime geneticamente modificate.  
 Garanzia che per la produzione di tutti i nostri prodotti non utilizziamo il processo di ionizzazione.

### CONFEZIONE

Immagine del prodotto	Interpretazione dell'etichetta				Condizioni di conservazione/shelf life											
	(E): MM-YYYY = Da consumarsi preferibilmente entro fine (M = mese; anno) (P): DD-MM-YYYY = Data di produzione (D=giorno; M=mese; Y=anno) LDDDDYYY: Numero di lotto (L=lotto; D= numero del giorno; Y=anno)				Shelf life: 14 mesi * Campioni 200 g: 13 mesi Condizioni di conservazione: Chiudere il prodotto ermeticamente e conservarlo in luogo fresco e asciutto tra 16 e 18°C (60-64°F)											
	* 230171				2130				2128				2129			
<b>Confezione</b>	<b>Primaria</b>		<b>Secondaria</b>		<b>Primaria</b>		<b>Secondaria</b>		<b>Primaria</b>		<b>Secondaria</b>		<b>Primaria</b>		<b>Secondaria</b>	
<b>Quantità</b>	Sacchetti da 200 g netti		Scatola da 24 sacchetti		Sacchetti da 1 kg netto		Scatola da 10 sacchetti		Sacchetti da 2,5 kg netti		Scatola da 4 sacchetti		Sacchetti da 7,5 kg netti		Scatola da 2 sacchetti	
<b>Dimensioni (mm)</b>	225*117,5*135		500*250*135		490*330*50		500*250*135		125*115*440		500*250*135		450*550		585*330*138	
<b>Materiali</b>	BOPP Opaco / BOPP Opaco		Cartone		BOPP Met/PET Transi/PP/CPP		Cartone		BOPP Met/PET Transi/PP/CPP		Cartone		PE HD, 50 µm		Cartone	
<b>Peso della confezione</b>	0,07 oz/ 2,4 g +/- 10%		15 oz/ 422g +/- 10%		0,70 oz/ 20 g +/- 10%		15 oz/ 422g +/- 10%		1 oz/ 30g +/- 10%		15 oz/ 422g +/- 10%		0,88 oz/ 25 g +/- 10%		24 oz/ 673g +/- 10%	
<b>Pallettizzazioni Dimensioni pallet</b>	Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	Peso netto (kg)	Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	Peso netto (kg)	Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	Peso netto (kg)	Lunghezza (cm)	Profondità (cm)	Altezza (cm)	Peso netto (kg)
	120	102	180	423	120	102	180	880	120	102	180	880	120	102	168	990

Nessuna informazione contrattuale/ Data: 30/04/2021

Elaborato da: Responsabile qualità

Controllato e approvato da: Responsabile R&S e Qualità.