



## TOPPING al gusto di CIOCCOLATO

### SCHEMA TECNICA

<b>Descrizione commerciale:</b>	Topping da decorazione al gusto di cioccolato
<b>Indirizzo Produttore:</b>	Via dell'Industria, 17 – 31020 San Vendemiano (TV) - ITALY
<b>Termine minimo di conservazione (TMC):</b>	36 mesi dalla data di produzione
<b>Condizioni particolari di conservazione:</b>	A temperatura ambiente, evitare l'esposizione alla luce solare.
<b>Condizioni particolari di conservazione:</b>	Conservare a temperatura ambiente, evitare l'esposizione alla luce solare, prelevare sempre con utensili puliti e asciutti, pulire e richiudere con cura dopo l'uso.
<b>Lotto:</b>	Sequenza numerica progressiva evidenziata in etichetta/DDT
<b>TMC:</b>	Evidenziato in etichetta "Da consumarsi preferibilmente entro il MM/AAAA"

<b>Imballo primario:</b>	Bottiglia
<b>Peso Netto:</b>	1 Kg
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone da 6 buste
<b>Il peso netto può essere garantito in etichetta da lettera "e":</b>	
<b>Il materiale dell'imballaggio è conforme ai requisiti D.M. del 21/03/73 e s.m.</b>	SI – Bottiglia in PP con tappo e safe per alimenti

<b>Modo d'uso:</b>	Applicare a piacimento
<b>Ingredienti:</b>	Sciroppo di glucosio, cacao in polvere, <b>latte</b> condensato, E406.
<b>Elenco additivi e funzione:</b>	E406 (Addensante)
<b>Elenco coloranti:</b>	/
<b>Tipi di oli e grassi ed eventuali processi:</b>	/

<b>Specifiche fisiche:</b>	Salsa semi densa
<b>Corpi estranei, odori e sapori estranei:</b>	Assenti
<b>Specifiche Microbiologiche</b>	
<b>Carica Mesofica Totale:</b>	< 40 UFC/g
<b>Muffe e lieviti:</b>	< 50 UFC/g
<b>Coliformi:</b>	< 10 UFC/g
<b>Escherichia coli:</b>	Assente
<b>Salmonella spp.:</b>	Assente su 25 g
<b>Staphilococcus Aureus:</b>	Assenti

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 0 del 06/05/2019
----------------------	----------------------	----------------------



## TOPPING al gusto di CIOCCOLATO

### ALLERGENI – OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI

	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti tra gli ingredienti		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti nel prodotto finito		X	
Ingredienti, additivi ed aromi derivanti da OGM		X	

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g)

<b>Valore Energetico</b>	282,03 Kcal
	1180,58 KJoule
<b>Grassi</b>	1,43 g
<b>Di cui saturi:</b>	0,89 g
<b>Carboidrati</b>	64,89 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	31,28 g
<b>Proteine:</b>	2,27 g
<b>Sale:</b>	0 g

Redatto da: RefHACCP

Approvato da: RHACCP

Rev 0 del 06/05/2019