

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET	Rev 1: 10.07.2024
		Redazione ed emissione:
	RSA	

T027LE	Nome prodotto	Tavoletta di cioccolato Fondente
	Name Product	Dark chocolate bar
	Peso Netto / Net Weight	70g / 2,5oz
	Peso Lordo / Gross Weight	89g / 3,14oz
	EAN CODE	8053470252532
	ITF14 CODE	80534702525326



Denominazione di vendita	Tavoletta di cioccolato fondente
Denominazione commerciale	Tavoletta di cioccolato fondente
Ingredienti:	

cioccolato fondente (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina (**soia**); aroma naturale di vaniglia. Cacao min 52%).

Può contenere: **Arachidi**, Cereali contenenti **glutine**, **Frutta a guscio**, **latte**, Semi di **sesamo**, **Uova**

Legal Name	Dark chocolate bar
Commercial Name	Dark chocolate bar
Ingredients:	

dark chocolate (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: lecithin (**soy**), natural vanilla flavouring. Cocoa min. 52%).

May contain: **Peanuts**, Cereals containing **gluten**, **Nuts**, **milk**, **Sesame seeds**, **Eggs**

Valori nutrizionali / Nutritional Value

	100 g
Energia	2338 kJ 562 kcal
Grassi	38 g
<i>di cui grassi saturi</i>	23 g
Carboidrati	47 g
<i>di cui zuccheri</i>	45 g
Fibre	8,1 g
Proteine	4,5 g
Sale	0,01 g

Vita utile / shelf life	12 mesi dalla data di produzione/ 12 months since production date
Condizione di conservazione	conservare in luogo fresco ed asciutto / store in a cool dry place
Paese di origine / Country of origin	Italia / Italy

Valori microbiologici / Microbiological characteristics

CACAO, CIOCCOLATO ANCHE RIPIENO E SIMILARI

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORI GUIDA
<i>Microrganismi mesofili aerobi</i>	< 10 ³ UFC/g.
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ufc/g
<i>E.coli β-glucuronidasi positivi</i>	< 10 ufc/g
<i>Escherichia coli O157 (e altri E.coli/VTEC)</i>	Assente in 25 g
<i>Enterobatteriacee o Coliformi</i>	< 5x10 ³ ufc/g
<i>Clostridi Solfitoriduttori</i>	< 10 ufc/g
Muffe	<10 ² ufc/g
Lieviti	<10 ² ufc/g

Imballi / Packaging

DIMENSIONI PRODOTTO CONFEZIONATO / PRIMARY PACKAGING	15,2x9x1,5
TOTALE PEZZI PER INNER CARTON	
MASTER - RIFERIMENTO INTERNO E DIMENSIONI	38x33+20,5
TOTALE INNER CARTON PER MASTER	
TOTALE PEZZI PER MASTER	96
PESO LORDO MASTER - KG	8,8
MASTER PER STRATO	6
STRATI PER BANCALE	8
TOTALE MASTER A BANCALE	48
TOTALE INNER A BANCALE	
TOT. PEZZI PER BANCALE	
ALTEZZA PER BANCALE 120X80 (CM)	460
	80x120

Il prodotto è conforme alla normativa 10/2011, 1935/2004, e loro successive modifiche. / The product complies with regulation 10/2011, 1935/2004, and their subsequent amendments.

Il prodotto è realizzato senza l'impiego di sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati (ivi compresi i coadiuvanti tecnologici, gli enzimi o i solventi di estrazione); ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non richiede etichettatura OGM. / The product is made without the use of substances composed or derived from Genetically Modified Organisms (including technological adjuvants, enzymes or extraction solvents); according to the EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003, it does not require GMO labeling.

Il prodotto è conforme alla normativa 915/2023 e loro successive modifiche. / The product complies with the regulation 915/2023 and their subsequent modifications.

Il prodotto è conforme alle normative europee. Tutti gli imballi primari rispettano le norme che regolano il contatto con alimenti. / The product complies with European standards. The primary packaging meets the legal regulations and is approved for direct contact with food.



T'A MILANO S.R.L.

UFFICI - via Giovanni Marradi, 7 - 20123 Milano

PRODUZIONE CIOCCOLATO - CATERING & BANQUETING - via Monte Grappa, 4 - 20023 Cerro Maggiore (MI)

T +39 02 97375919 - F +39 02 97375921 - info@tamilano.com - www.tamilano.com

Capitale sociale Euro 110.000,00 i.v. - N° Iscrizione al Registro Imprese di Milano e codice fiscale/partita Iva 05696960961 - REA di Milano 1840893