

 	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET				Identificazione modello/Form identification: MR-03-01-F		
					Data emissione/ Issue date: 27.05.2025	Totale pagine/Tot. Pag.: 3	
					Edizione n°/ release: 2	Revisione/Revision.n°: 1	
Prodotto/Product CHOCOBISCUITS CRUNCHY/ CHOCOBISCUITS CRUNCHY					Codice 9901000699		
Descrizione del prodotto: Crema spalmabile ideale per farcire e aromatizzare. Product description: Spreadable cream ideal for stuffing and flavoring.							
Composizione: Zucchero, oli e grassi vegetali (girasole, burro di cacao), latte scremato in polvere, cacao magro in polvere, granella di cialda (farina di frumento , zucchero, olio vegetale (cocco), emulsionanti: lecitine di soia e girasole, sciroppo di zucchero caramellato, sale), siero di latte in polvere, gocce di cioccolato fondente (zucchero, massa di cacao, grasso vegetale (burro di cacao), cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitine di soia e girasole, aromi), emulsionante: lecitina di soia , aroma, sale. Ingredient List: Sugar, vegetable oils and fats (sunflower, cocoa butter), skim milk powder, low-fat cocoa powder, wafer crumbs (wheat flour, sugar, vegetable oil (coconut), emulsifiers: soy and sunflower lecithins, caramelized sugar syrup, salt), whey powder, dark chocolate chips (sugar, cocoa mass, vegetable fat (cocoa butter), low-fat cocoa powder, emulsifiers: soy and sunflower lecithins, flavoring), emulsifier: soy lecithin, flavoring, salt.							
Dichiarazione di Conformità: Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella Comunità Europea.							
Declaration of Conformity: product and primary packaging comply with the Italian legislation and the regulations in force in the European Community.							
Caratteristiche Organolettiche/Organoleptic characteristics							
Gusto/Taste : Caratteristico di cioccolato e cacao/ Typical of chocolate and cocoa							
Consistenza/texture : Crema/ Creamy							
Colore/color : Marrone / Brown							
Odore/Flavor : Caratteristico di cioccolato e cacao/ Typical of chocolate and cocoa							
Aspetto/visual : Crema / Creamy with pieces							
Caratteristiche Chimico - Fisiche/ Chemical -	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Residuo secco/ Dry matter		98,0	97,0	99,0	%	ISO-5534	
Difetti/Defect	Attributi/attributes	target	Min	Max	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Corpi estranei ferrosi/ Ferrous foreign bodies		assenti/absent					Metal detector
Altri corpi estranei/ other foreign bodies		assenti/absent					
I valori sono rappresentativi dell' intero lotto / batch di produzione. I campioni per i controlli sono prelevati secondo il metodo di campionamento interno							
Values are representative of the entire production lot / batch. Samples for internal check are collected according to the internal sampling method/SOP							
Caratteristiche Microbiologiche/ Microbiological characteristics	m	M	c	n	unità di misura/UOM	Metodo/method	Note
Conta Totale Mesofila/TPC		1.000	3	3	(ufc/g)/ (cfu/g)	ISO-4833	
Muffe/Mould		100	3	3	(ufc/g)/ (cfu/g)	ISO-7954	
Lieviti/yeast		100	3	3	(ufc/g)/ (cfu/g)	ISO-7954	
Enterobacteriaceae		10	3	3	(ufc/g)/ (cfu/g)	ISO-21528	
Spiegazione dei simboli: m: Valore limite del numero di batteri: il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri in tutte le unità campionate è inferiore a m M: Valore massimo tollerato del numero di batteri: il risultato è considerato insoddisfacente se il numero di batteri, in una o più delle unità campionate, è superiore a M c: Numero delle unità campionate il cui valore può essere compreso tra m e M : il campione viene considerato ancora accettabile se il contenuto batterico delle unità campionate è pari o inferiore ad m n: Numero di campioni analizzati separatamente							
Explanation of symbols: m: Limit value of the number of bacteria: result is considered compliant if the number of bacteria in all sampled units is less than m M: Maximum allowable value of the number of bacteria: result is considered compliant if the number of bacteria, in one or more of the units sampled, is greater than M c: Number of sampled units whose value can be between m and M : sample is still considered acceptable if the bacterial count of the sampled units is equal to or less than m n: Number of samples analyzed separately							
Dichiarazione OGM Si dichiara l'assenza di ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati GMO declaration Absence of ingredients obtained from genetically modified organisms is guaranteed							

ALLERGENI/ALLERGENS		
Ingrediente/Ingredients	Presente nel prodotto/Present in product	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ Cereals containing gluten and derived products	SI (farina di frumento)/YES (wheat flour)	
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO	
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and fish products	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanut products	NO	
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy products	SI (Lecitina di Soia)/ YES (Soy Lecithin)	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	SI (latte scremato e siero di latte in polvere)/ YES (skimmed MILK and WHEY)	
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products	NO	
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard products	PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and sesame seed products	NO	
Anidride solforosa e solfiti (SO ₂ > 10 mg/ l)/ Sulfur dioxide a	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins and lupine products	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and shellfish-based products	NO	
Legenda : SI = Presente (indicare origine) NO = Assente YES = Present (indicate origin) NO = Absent		
Valori Nutrizionali/Nutrition information	Unità di Misura/UOM	Valori medi per 100 g di prodotto (ottenuti per calcolo)/ Values on 100g by Calculation
Energia/Energy	Kcal	544
	KJ	2271
Lipidi/Fat	%	33,0
di cui saturi/(saturates	%	6,5
Proteine(N x 6,25)/protein	%	7,2
Carboidrati/carbohydrate	%	53,0
di cui zuccheri/sugars	%	46,0
Fibre/Fibre	%	3,3
Sale/salt	%	0,30
CONFEZIONAMENTO/PACKAGING		
Imballo primario/primary packaging	Barattolo / Jar	
Imballo secondario/secondary case	12 barattoli per cartone / 12 jars per box	
Peso netto/net weight	2 Kg	

Trasporto/shipment:	A temperatura ambiente/Ambient
Conservazione e Durabilità/Shelf life:	Il prodotto, nella confezione originale, mantiene inalterate le proprie caratteristiche, se conservato a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto (10 - 25° C) per 24 mesi dalla data di produzione. Il prodotto, se parzialmente utilizzato, mantiene inalterate le caratteristiche per 30 giorni, se vengono adottate le buone prassi igieniche di movimentazione e utilizzo. / Product, in its original packaging, maintains its characteristics unaltered if stored at room temperature, in a cool and dry place (10 - 25 ° C) for 24 months from the date of production. Once openend, product keep its characteristics unaltered for 30 days, if good hygiene practices for handling and use are adopted.
Modalità e Limiti di Utilizzo/Recommended dosage	Il prodotto non è edibile per le persone sensibili alle sostanze indicate " Presente " nella sezione " ALLERGENI ". Mescolare il prodotto prima dell'uso. / Product is not suitable for people allergic to the substances indicated "Present" in the "ALLERGENS" section. Mix the product before use.

Dosaggio consigliato/suggestion on preparation: Quanto basta/How much enough.

L'azienda opera in regime di H.A.C.C.P.
Company manufactures underd H.A.C.C.P std.