

 	SPECIFICA TECNICA/SPECIFICATION SHEET	Identificazione modello/Form identification: MR-03-01-F	
		Data emissione/ Issue date: 08.01.2024	Totale pagine/Tot. Pag.: 3
		Edizione n°/ release: 1	Revisione/Revision.n° : 0
	<b>Prodotto/Product</b>	<b>Codice</b>	
	<b>CHOCOBISCUITS CRUNCHY/ CHOCOBISCUITS CRUNCHY</b>	<b>9901000699</b>	

**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 Organoleptiche/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	<b>SI (farina di frumento)/YES (wheat flour)</b>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and shellfish products	NO	
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg products	<b>PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN</b>	
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	<b>SI (Lecitina di Soia)/ YES (Soy Lecithin)</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and dairy products (including lactose)	<b>SI (latte scremato e siero di latte in polvere)/ YES (skimmed MILK and WHEY)</b>	
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products	<b>PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery-based products	NO	
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard products	<b>PUO' CONTENERE/ MAY CONTAIN</b>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and sesame seed products	NO	
Anidride solforosa e solfiti ( SO <sub>2</sub> > 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 : <b>SI = Presente</b> ( indicare origine )      NO = Assente <b>YES = Present</b> (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

<b>Trasporto/shipment:</b>	A temperatura ambiente/Ambient
----------------------------	--------------------------------

<b>Conservazione e Durabilità/Shelf life:</b>	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.
---	--

<b>Modalità e Limiti di Utilizzo/Recommended dosage</b>	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.
---	--

<b>Dosaggio consigliato/suggestion on preparation:</b>	Quanto basta/How much enough.
--	-------------------------------

<b>L'azienda opera in regime di H.A.C.C.P. Company manufactures underd H.A.C.C.P std.</b>
---