



Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit:
Copertura in gocce Chuao 75% / Cocoa Chuao 75% in drops / Couverture en pastilles Chuao 75%

SP N° 688
Rev. 02 del 14/10/2022
Motivo rev aggiunta
caratteristiche tecniche
/ Rev revision addition of
technical features / motif de la
révision: ajout de
caractéristiques techniques

Codice del prodotto / product code / code produit	CP75CH
	
Denominazione legale del prodotto / Product Legal Name / Dénomination légale du produit:	Cioccolato Fondente (provenienza Venezuela) Dark Chocolate (Venezuela) Chocolat Fondant (origine Venezuela)
Denominazione commerciale del prodotto / Product Trade Name/Dénomination commerciale du produit:	Copertura in gocce Criollo Chuao 75% Criollo Chuao 75% couverture in drops Couverture en pastilles Criollo Chuao 75%

Caratteristiche tecniche / technical characteristics/ caractéristiques techniques :

Processo produttivo: <i>Production Process</i> <i>Processus de production</i>	Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, preraffinazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, colaggio pastiglie, confezionamento / Cleaning, debacterization, roasting, grinding, prerefinement, refinement, conching, tempering, drops pouring, packaging / Nettoyage des fèves, débactérisation, torréfaction, granulation, pré-affinage, affinage, conchage, tempérage, moulage en pastilles, emballage.
Confezionamento Primario/ <i>Primary packaging/ Emballage Primaire</i>	Film PET/ALU/PE
Confezionamento Secondario <i>Secondary Packaging / Emballage Secondaire:</i>	NA
Confezionamento Terziario <i>Tertiary Packaging / Emballage Tertiaire:</i>	Unità di spedizione: Cartone avana contenente / <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing : 3x1 Kg</i> <i>/ Unité d'expédition : Carton havane contenant : 3x1 Kg</i>
Pallettizzazione <i>Palletisation:</i> <i>Palettisation :</i>	Cartoni strato x n° strati / <i>cartons per layer x n° layers</i> <i>Cartons par couche (x n° de couches) 12x5 = 60</i>
Modalità di conservazione <i>Storage / Modalité de conservation</i>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori ed ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C. <i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place at a temperature between 14 and 20°C./ Le produit doit être conservé dans un endroit frais, sec, sans odeur et à une température comprise entre 14° et 20 °C.</i>
Shelf life / Shelf life / Durée de vie	30 mesi / 30 months / 30 mois



Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit:
Copertura in gocce Chuao 75% / Cocoa Chuao 75% in drops / Couverture en pastilles Chuao 75%

SP N° 688
Rev. 02 del 14/10/2022
Motivo rev aggiunta
caratteristiche tecniche
/ Rev revision addition of
technical features / motif de la
révision: ajout de
caractéristiques techniques

INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS

Tipologia / Type / Typologie	Origine/ Origin Origine
Pasta di cacao / <i>Cocoa paste</i> / <i>Pâte de cacao</i>	Origine Botanica / <i>Botanical Origin</i> : Theobroma cacao – Veneuela / Origine Botanique: Theobroma cacao - Venezuela
Zucchero di canna / <i>Cane Sugar</i> / <i>Sucre de canne</i>	Origine Botanica: Canna da zucchero <i>Botanical Origin: Cane sugar</i> Origine Botanique : Canne à sucre
Lecitina di soia / <i>Soya lecithin</i> / <i>Lécithine de soja</i>	Origine Botanica / <i>Botanical Origin</i> : Glicine max / Origine Botanique: Glicine max

Caratteristiche Sensoriali / Sensory Characteristics / Caractéristiques Sensorielles

Sapore / Taste / Saveur	Tipico del cioccolato fondente con note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey. Acidità leggera / Typical of dark chocolate with notes of hazelnut, dulce de leche, lucuma and mamey. light acidity / Typique du chocolat noir, avec des notes de noisette, de dulce de leche, de lucuma et de mamey.
Odore / Odour / Odeur	Tipico del cioccolato fondente con note di nocciola, dulce de leche, lucuma e mamey. Acidità leggera / Typical of dark chocolate with notes of hazelnut, dulce de leche, lucuma and mamey. light acidity / Typique du chocolat noir, avec des notes de noisette, de dulce de leche, de lucuma et de mamey.
Colore / Colour / Couleur	Tipico del cioccolato fondente / Typical of dark chocolate / Typique du chocolat noir
Texture (Consistenza)/Texture (Consistance)	Tipico del cioccolato fondente (solida ma scioglievole) / Typical of dark chocolate (solid but meltable) / Typique du chocolat noir (solide mais fondant)

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES (100 g) / VALEURS NUTRITIONNELLES (100 g) :

Grassi / Fat / Gras	40 g
Di cui saturi / Of which saturates/ Dont saturés	15 g
Fibre / Fiber / Fibres	9 g
Proteine / Protein / Protéines	10 g
Carboidrati / Carbohydrate / Carbohydrates	38 g
Di cui zuccheri /Of which sugar /Dont sucres	25 g
Valore Energetico / Energy / Valeur énergétique	kcal: 570 - kJ 2368
Sale / Salt / Sel	< 0,15 g



Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit:
Copertura in gocce Chuao 75% / Cocoa Chuao 75% in drops / Couverture en pastilles Chuao 75%

SP N° 688
 Rev. 02 del 14/10/2022
 Motivo rev aggiunta
 caratteristiche tecniche
 / Rev revision addition of
 technical features / motif de la
 révision: ajout de
 caractéristiques techniques

Caratteristiche microbiologiche / microbiological characteristics caractéristiques microbiologiques
 (valori di riferimento/ reference values/ valeurs de références) :

Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge/ Charge Bactérienne Totale	< 1000 UFC/g
Enterobatteriacee / Enterobacteriacee/ Entérobactéries	< 10 UFC/g
Lieviti / Yeasts / Levures	< 50 UFC/g
Muffe / Molds/ Moisissures	< 50 UFC/g
Salmonella / Salmonella / Salmonella	Assente su 25g/Absent in 25g/Absente dans 25g
Stafilococco Aureo / Staphylococcus aureus/ Staphylocoque doré	< 10 UFC/g
E.Coli / E. Coli / E. Coli	< 10 UFC/g

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
 (valori di riferimento/ reference values / valeurs de références):

Viscosità /Viscosity/ Viscosité	700 - 1200 mPa
Limite di scorrimento /Flow limit/ Limite d'écoulement	< 10 Pa
Finezza media da Curva Gaussiana / average fineness from Gaussian curve / finesse moyenne à partir de la courbe gaussienne	14-18 µ

**CARATTERISTICHE GENERICHE / GENERIC CHARACTERISTICS
 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES :**

OGM	Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003) Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003) Absents (Comme requis par les règlements EC n°1829/2003 –1830/2003)
------------	---

SCHEDA ALLERGENI / ALLERGEN CARD / FICHE ALLERGÈNES:

(Tale elenco osserva le disposizioni dell'All. to III bis della Direttiva 2003/89/CE.) / (This list complies with the provisions of Annex IIIa to Directive 2003/89/EC.) (Cette liste respecte les dispositions de l'Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE.) :

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES	Ingrediente/ Ingredients/ Ingrédients	In linea produttiva / in the production lines / En ligne de production	In Stabilimento/ in the factory/ En usine Cross Contaminations/ Contaminations Croisées
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri prodotti derivati/ Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and other derived products / Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés.	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and derived products / Crustacés et produits dérivés.	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Uova e prodotti derivati / Eggs and derived products / Œufs et produits dérivés.	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Pesce e prodotti derivati / Fish and derived products / Poisson et produits dérivés.	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and derived products / Cacahuètes et produits dérivés.	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Soia e prodotti derivati. / Soya and derived products / Soja et produits dérivés.	SI / YES OUI	SI / YES OUI	SI / YES OUI



Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit:
Copertura in gocce Chuao 75% / Cocoa Chuao 75% in drops / Couverture en pastilles Chuao 75%

SP N° 688
Rev. 02 del 14/10/2022
Motivo rev aggiunta
caratteristiche tecniche
/ Rev revision addition of
technical features / motif de la
révision: ajout de
caractéristiques techniques

Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived product / Lait et produits dérivés.</i>	NO/NON	SI / YES OUI	SI / YES OUI
Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) / <i>Shell fruits and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts) / Fruits à coque et dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland).</i>	NO/NON	NO/NON	SI / YES OUI
Sedano, senape e prodotti derivati / <i>Celery, mustard and derived products / Céleri, moutarde et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and derived products / Graines de sésame et produits dérivés</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ / <i>Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO₂ / Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg/L exprimés en SO₂.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Molluschi / Shellfish / Coquillages	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Lupini / Lupins / Lupins	NO/NON	NO/NON	NO/NON