DOMORI	**Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit** **Copertura in gocce Sambirano 100%** **Sambirano cocoa mass 100% in drops** **Couverture en pastilles Sambirano 100%**	SP N° 641 Rev. 03 del 25/11/2024 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	**00841**
Denominazione legale del prodotto / *Product Legal Name* **/** *Dénomination légale du produit :*	Massa di cacao 100% (provenienza Madagascar) / Cocoa mass- 100% (origin Madagascar) / Masse en cacao 100% (origine Madagascar)
Denominazione commerciale del prodotto / *Product Trade Name / Dénomination commerciale du produit:*	Copertura in gocce Massa di cacao Sambirano (Madagascar) / Sambirano (Madagascar) cocoa mass couverture in drops / Couverture en pastilles Masse en cacao Sambirano (Madagascar)

Caratteristiche tecniche / ***technical characteristics / caractéristiques techniques :***	
Sicurezza alimentare *Food Safety*	- HACCP- Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004 *The product complies with Reg. 852/2004* - Certificazione BRC *BRC Certification* - Certificazione IFS *IFS Certification*
Processo produttivo: *Production Process Processus de production*	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/ Primary packaging: /*Emballage Primaire*	Film PET/ALU/PE/ Film PET/ALU/PE/ Film PET/ALU/PE
Confezionamento Secondario *Secondary Packaging:/Emballage Secondaire*	NA
Confezionamento Terziario *Tertiary Packaging: Emballage Tertiaire*	Unità di spedizione: Cartone avana contenente: 2 buste: Peso Netto: Kg 2x5 *Shipping Unit: Havana cardboard containing: 2 bags – Net weight* 2x5 *Kg* *Unité d'expédition : Carton havane contenant 2 sacs : Poids net : 2 x 5 Kg*
Pallettizzazione *Palletisation: Palettisation*	cartoni strato x n° strati/*cartons per layer x n° layers / Cartons par couche x n° de couches: 8 x 5 = 40*
Modalità di conservazione *Storage Modalité de conservation*	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori ed ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C.*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*

Domori, S.p.A. - Via Pinerolo, 72/74 - 10060 None (TO), Tel. +39 011.9863465, P.IVA 03785920103, www.domori.com

	frais, sec, sans odeur et à une température comprise entre 14° et 20 °C.
Shelf life /*Shelf life / Durée de vie*	30 mesi / 30 months / 30 mois

INGREDIENTI / *INGREDIENTS / INGRÉDIENTS*	
Tipologia / *Type / Typologie*	**Origine/ *Origin / Origine***
Pasta di cacao / *Cocoa paste / Pâte de cacao*	Origine Botanica / *Botanical Origin / Origine Botanique*: Theobroma cacao – Madagascar
Ean pack *Ean each*	8026861053605
Ean cartone *Ean cardboard*	8026861025046

CARATTERISTICHE SENSORIALI / *SENSORY CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES*	
Sapore / Taste / Saveur	Tipico della massa di cacao, l'origine è caratterizzata da note di frutti rossi accompagnati da una gradevole acidità/ *Typical of cocoa mass, the origin is characterised by notes of red fruits accompanied by a pleasant acidity / Typique de la pâte de cacao, l'origine se caractérise par des notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité.*
Odore / Odour / Odeur	Tipico della massa di cacao, l'origine è caratterizzata da note di frutti rossi accompagnati da una gradevole acidità/ *Typical of cocoa mass, the origin is characterised by notes of red fruits accompanied by a pleasant acidity / Typique de la pâte de cacao, l'origine se caractérise par des notes de fruits rouges accompagnées d'une agréable acidité.*
Colore / Colour / Couleur	Tipico della massa di cacao / Typical of cocoa mass / Typique du masse de cacao
Texture (Consistenza)/Texture (Consistance)	Tipico della massa di cacao / Typical of cocoa mass / Typique du masse de cacao

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES / VALEURS NUTRITIONNELLES (100 g) :	
Grassi / *Fat / Gras*	53 g
Di cui saturi / *Of which saturates/ Dont saturés*	30 g
Fibre / Fiber / Fibres	13 g
Proteine / Protein / Protéines	12 g
Carboidrati / Carbohydrate / Carbohydrates	17 g
Di cui zuccheri /Of which sugar /Dont sucres	1 g
Valore Energetico / Energy / Valeur énergétique	kcal: 619 - kJ 2558
Sale / Salt / Sel	0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / *MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES*

Domori, S.p.A. - Via Pinerolo, 72/74 - 10060 None (TO), Tel. +39 011.9863465, P.IVA 03785920103, www.domori.com

(valori di riferimento/ *reference values* / Valeurs de références):	
Carica Batterica Totale/ *Total Bacterial Charge/ Charge bactérienne totale*	< 1000 UFC/g
Enterobatteriacee / *Enterobatteriacee/ Entérobactéries*	< 10 UFC/g
Lieviti / *Yeasts / Levures*	< 50 UFC/g
Muffe / *Molds/ Moisissure*	< 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 / TECHNYCAL CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (valori di riferimento/ reference values / valeurs de références):	
Viscosità /Viscosity/ Viscosité	-
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)
Radiazioni *Irradiation* *Rayonnement*	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg. / *The product and its ingredients have not been treated with ionising radiation in accordance with the provisions of EC Directive 1999/2, EC Directive 1999/3 and Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments./* *Le produit et ses ingrédients n'ont pas été traités avec des radiations ionisantes conformément aux dispositions de la directive CE 1999/2, de la directive CE 1999/3 et du décret législatif 94/01 et suivants.*
Contaminanti *Contaminants*	Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. / *Contaminant residues in accordance with EC Reg. 1881/2006 and subsequent amendments /* Résidus de contaminants conformément au règlement CE 1881/2006 et à ses modifications ultérieures

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*	**Ingredienti/** *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*

Domori, S.p.A. - Via Pinerolo, 72/74 - 10060 None (TO), Tel. +39 011.9863465, P.IVA 03785920103, www.domori.com

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.*	NO/*NON*	**SI /** *YES OUI*	**SI /** *YES OUI*
Latte e prodotti derivati / *Milk and derived product / Lait et produits dérivés.*	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) / *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).*	NO/*NON*	NO/*NON*	**SI /** *YES / OUI*
Sedano, senape e prodotti derivati / *Celery, mustard and derived products / Céleri, moutarde et produits dérivés.*	NO/*NON*	NO/*NON*	NO/*NON*
Semi di sesamo e prodotti derivati / *Sesame seeds and derived products / Graines de sésame et produits dérivés*	NO/*NON*	NO/*NON*	NO/*NON*
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2 / *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.*	NO/*NON*	NO/*NON*	NO/*NON*
Molluschi / Shellfish / Coquillages	NO/*NON*	NO/*NON*	NO/*NON*
Lupini / Lupins / Lupins	NO/*NON*	NO/*NON*	NO/*NON*

Domori, S.p.A. - Via Pinerolo, 72/74 - 10060 None (TO), Tel. +39 011.9863465, P.IVA 03785920103, www.domori.com