DOMORI	**Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit:** **Copertura in gocce Ocumare 72% / Cocoa Ocumare 72% in drops / Couverture en pastilles Ocumare 72%**	SP N° 691 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	CP72OC
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 Ocumare 72% Criollo Ocumare 72%couverture in drops Couverture en pastilles Criollo Ocumare 72%

Caratteristiche tecniche / ***technical characteristics/ caractéristiques techniques :***	
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
Confezionamento Secondario *Secondary Packaging / Emballage Secondaire:*	NA
Confezionamento Terziario *Tertiary Packaging / Emballage Tertiaire:*	Unità di spedizione: Cartone avana contenente / *Shipping Unit: Havana cardboard containing*: 3x1 Kg / *Unité d'expédition: Carton havane contenant: 3x1 Kg*
Pallettizzazione *Palletisation:* *Palettisation :*	Cartoni strato x n° strati */ cartons per layer x n° layers* *Cartons par couche (x n° de couches) 12x5 = 60*
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 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

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

INGREDIENTI / *INGREDIENTS / INGRÉDIENTS*	
Tipologia / *Type / Typologie*	**Origine/ *Origin Origine***
Pasta di cacao / *Cocoa paste / Pâte de cacao*	Origine Botanica / *Botanical Origin*: Theobroma cacao – /Origine Botanique: Theobroma cacao - Venezuela
Zucchero di canna / *Cane Sugar / Sucre de canne*	Origine Botanica: Canna da zucchero *Botanical Origin: Cane sugar* Origine Botanique : Canne à sucre
Burro di cacao / *Cocoa Butter/Beurre de cacao*	Origine Botanica / *Botanical Origin*: Theobroma cacao / Origine Botanique: Theobroma cacao
Lecitina di soia / Soya lecithin / Lécithine de soja	Origine Botanica / *Botanical Origin*: Glicine max / Origine Botanique: Glicine max

Caratteristiche Sensoriali / *Sensory Characteristics / Caractéristiques Sensorielles*	
Sapore / Taste / Saveur	Tipico del cioccolato fondente con note di caramello, tabacco, noci, papaia, sottobosco, funghi e datteri. / Typical of dark chocolate with notes of caramel, tobacco, walnuts, papaya, undergrowth, mushrooms and dates. / Typique du chocolat noir avec notes de caramel, de tabac, de noix, de papaye, de sous-bois, de champignons et de dattes.
Odore / Odour / Odeur	Tipico del cioccolato fondente con note di caramello, tabacco, noci, papaia, sottobosco, funghi e datteri. / Typical of dark chocolate with notes of caramel, tobacco, walnuts, papaya, undergrowth, mushrooms and dates. / Typique du chocolat noir avec notes de caramel, de tabac, de noix, de papaye, de sous-bois, de champignons et de dattes.
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*	43 g
Di cui saturi / *Of which saturates/ Dont saturés*	19 g
Fibre / Fiber / Fibres	8 g
Proteine / Protein / Protéines	8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Carbohydrates	38 g
Di cui zuccheri /Of which sugar /Dont sucres	27.5 g
Valore Energetico / Energy / Valeur énergétique	kcal: 589 - kJ 2446
Sale / Salt / Sel	< 0,15 g

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

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

CARATTERISTICHE TECNICHE / *TECHNYCAL 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*
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

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