	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Revisione del 22/02/2017
	CIOCCOLAMI S.r.l. Via Belfiore, 25 - 41030 San Pietro in Elda (MO) Tel. 059/908831 ordini@cioccolami.eu - www.cioccolami.eu	

DENOMINAZIONE PRODOTTO	1330 SALAME AL CIOCCOLATO CLASSICO fresco ORO
TIPOLOGIA PRODOTTO	PRODOTTO DOLCIARIO
CODICE REFERENZA	470045
CODICE A BARRE	8032632470045
SHELF LIFE	*180 gg conservato a + 4 ° C*

CARATTERISTICHE FISICHE

FORMA	CILINDRICA 
PESO MEDIO PRODOTTO FINITO per tipologia	1333 g
NUMERO DI SALAMI PER CARTONE	3
PESO NETTO DELLA CONFEZIONE	*4000 g*
PRODOTTO	da consumarsi freddo

CARATTERISTICHE SENSORIALI

COLORE	marrone
ODORE	cioccolato
SAPORE	dessert al cioccolato

INGREDIENTI

Biscotto [Farina di **frumento**- Grasso vegetale (Olio di Palma) - Zucchero - Sciroppo di glucosio-
Agenti lievitanti E 500 e E 503 - Sale - Aromi] - **Burro** - Zucchero - **Uova** - Amaretti (Zucchero - Mandorle di albicocca -
Albume d'uovo - **Lattosio** - Proteine del **latte** - Aromi - Agente lievitante Carbonato acido di sodio)-
Cacao 22/24 - Cioccolato Fondente (2,2%) [Pasta di cacao - Zucchero - Burro di Cacao 22,5% -
Emulsionante E 322 (di **soia**) - Aroma naturale vaniglia] - Caffè.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI calcolati su 100g di prodotto

Energia	1880 KJ	449 Kcal	
Grassi	22,5 g		
di cui acidi saturi	15,1 g		
Carboidrati	55,4 g		
di cui zuccheri	32,1 g		
Proteine	5,6 g		
Sale	0,09 g		

Metodo di calcolo dei valori Nutrizionali. Il computo nutrizionale tiene come riferimento il calcolo dei valori nutrizionali eseguito in automatico da un programma software basato sui valori nutrizionali codificati nel nostro paese e specificati con Tabelle di composizione pubblicate dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste e dall' Istituto Nazionale della Nutrizione nel 1997. La Banca dati tiene come riferimento anche i dati di composizione degli alimenti per studi epidemiologici effettuati in Italia dall' Istituto Europeo di Oncologia, pubblicati nel 1998

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Revisione del 22/02/2017
	CIOCCOLAMI S.r.l. Via Belfiore, 25 - 41030 San Pietro in Elda (MO) Tel. 059/908831 ordini@cioccolami.eu - www.cioccolami.eu	

DICHIARAZIONE ALLERGENI

ALLERGIZZANTI	Glutine, latte, uova, soia Può contenere tracce di frutta a guscio.

DICHIARAZIONE LATTOSIO

LATTOSIO < 0,10 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		Target	Max.	Note
cariche microbiologiche a 0° c	ufc/g			troppo basse per essere contate
cariche microbiologiche a 25° c	ufc/g			troppo basse per essere contate
cariche microbiologiche a 35° c	ufc/g			troppo basse per essere contate
conta mesofila totale a 0°c	ufc/g	120		
coliformi totali a 0°c	ufc/g	<10		
clostridi solfito riduttori a 0°c	ufc/g	<10		

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO

	PRIMARIO	SECONDARIO
NATURA MATERIALE	Foglio di alluminio politenato	DIRETTAMENTE CARTONE IMBALLO
DIMENSIONI CILINDRO	Lunghezza 33 cm x 7 cm di diametro	
DIMENSIONI CARTONE	Lunghezza 36 cm x h 7,8 cm x Larghezza 21 cm	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE CONSIGLIATA	+ 4 °C	

PALLETTIZZAZIONE

DIMENSIONI PALLET (CM)	*80 x 120*
PEZZI PER CARTONE	*3*
CARTONI X STRATO	*11*
CARTONI TOTALI X PALLET	*154*