



## **Plusia S.r.l**

Via Galileo Galilei, 26 - 35030 Veggiano (Pd)

Codice Fiscale e Partita IVA: IT 02282330287

REA PD19253 – Capitale sociale i.v. € 100.000,00

[info@plusia.it](mailto:info@plusia.it) - [info@pec.plusia.it](mailto:info@pec.plusia.it) - [www.plusia.it](http://www.plusia.it)

Tel. (+39) 049 9004539

---

### **Scheda Tecnica: 2023/05/16 – Cioccolato Serigrafato**

#### **Denominazione:**

Cioccolato con decoro serigrafico.

Il prodotto può essere realizzato con vari tipi di cioccolato (vedi ingredienti sotto riportati). Il prodotto viene decorato con la tecnica serigrafica e con appropriati coloranti alimentari (vedi ingredienti sotto riportati).

#### **Ingredienti del Cioccolato Bianco:**

Zucchero, Burro di cacao, Latte in polvere, Siero di latte in polvere. Emulsionante: Lecitina di soia. Estratto di vaniglia.

#### **Ingredienti del Cioccolato al Latte:**

Zucchero, Burro di cacao, Latte in polvere, Pasta di Cacao, Siero di latte in polvere. Emulsionante: Lecitina di soia. Estratto di vaniglia.

#### **Ingredienti del Cioccolato Fondente:**

Pasta di cacao, Zucchero, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia. Estratto di vaniglia.

**Può contenere tracce di frutta a guscio, lattosio e proteine del latte.**

#### **Ingredienti decoro serigrafico GIALLO, ROSSO, VERDE, NERO:**

##### **COLORE GIALLO – Ingredienti :**

Grasso vegetale (Olio di Palmisti, Olio di Cocco), Zucchero, Amido di riso. Coloranti: E172, E170. (BEN VISIBILE SU CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE E BIANCO).

##### **COLORE ROSSO – Ingredienti:**

Grasso vegetale (Olio di Palmisti, Olio di Cocco), Zucchero. Coloranti: E120. (BEN VISIBILE SU CIOCCOLATO AL LATTE E BIANCO).

##### **COLORE VERDE – Ingredienti:**

Grasso vegetale, Zucchero. Coloranti: E133, E102. (BEN VISIBILE SU CIOCCOLATO FONDENTE, AL LATTE E BIANCO).

##### **COLORE NERO – Ingredienti:**

Grasso vegetale, Zucchero. Coloranti: E129, E133. (BEN VISIBILE SU CIOCCOLATO BIANCO).

Si informa che i coloranti E102, E129 possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

**Caratteristiche di Conservazione del cioccolato serigrafato:**

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: Cioccolato fondente 30 mesi, cioccolato al latte 22 mesi, cioccolato bianco 18 mesi.

Il prodotto è conforme alla legislazione vigente nei paesi: UE e USA.

HACCP: il prodotto è conforme alle procedure di sicurezza secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

OGM: il prodotto non contiene, non consiste in o non è costituito da OGM.