



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 - info@pec.plusia.it - www.plusia.it

Tel. (+39) 049 9004539

Scheda Tecnica : 2020/05/15 – Cioccolato Fondente – Pagina: 1 di 2

Denominazione:

Cioccolato fondente extra 61% (Cacao: 61% minimo)

Ingredienti cioccolato:

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.**

Solidi del Cacao :

61% minimo.

Caratteristiche di Conservazione:

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: 30 mesi.

Composizione:

Pasta di cacao	50,24%
Zucchero	37,80%
Burro di cacao	11,44%
Emulsionante: Lecitina di soia	0,50%
Estratto di vaniglia	0,02%

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.

Scheda Tecnica : 2020/05/15 – Cioccolato Fondente – Pagina: 2 di 2

ALLERGENI	Presenza /Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Uova e prodotti a base di uova	-	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	+	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	-	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	-	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	-	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	-	NO
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

Caratteristiche chimico-fisiche				
Materia Grassa (s.s.)	%	38-40		Lab.004 (refractometry)
Umidità (K. Fisher)	%	1,0	max	Lab.001 (K. Fischer)
Finezza micrometrica nominale	um	18	2(+/-)	Lab.010 (micrometry)
Viscosità plastica (a 40° C)	Pa.s	1,0-1,5		Lab.012(Casson)

Caratteristiche Microbiologiche				
Analisi	UM	m	M	Metodo
Carica aerobica mesofila	ufc/g	5000	10000	Lab.020.2 (PCA 32°Cx48h)
Muffe	ufc/g	50	500	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Lieviti	ufc/g	50	500	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Enterobatt. Lattosio ferm	ufc/g	<10	50	Lab.020.3 (Petrifilm 35°Cx48h)
Escherichia coli	ufc/g	<10	-	Lab.020.4 (Petrifilm 37°Cx48h)
Stafilococchi coag.+	ufc/g	<100	-	Lab.020.6 (BP 37°Cx48h)
Salmonella spp	in 100g	Assente	Assente	ISO 6579:2002

Caratteristiche Nutrizionali		
Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Valore Energetico	kJ	2374
Valore Energetico	kcal	571
Proteine	g	7,2
Carboidrati	g	43,7
di cui zuccheri	g	37,7
Grassi	g	39,1
di cui grassi saturi	g	23,3
Fibre alimentari	g	7,8
Sodio	g	0,0



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 - info@pec.plusia.it - www.plusia.it

Tel. (+39) 049 9004539

Scheda Tecnica: 2020/05/15 – Cioccolato al Latte - Pagina: 1 di 2

Denominazione:

Cioccolato finissimo al Latte (Cacao: 33%).

Ingredienti cioccolato:

Zucchero, Burro di cacao, Latte in polvere, Pasta di Cacao, Siero di latte in polvere.

Emulsionante: Lecitina di soia. Estratto di vaniglia. **Può contenere tracce di frutta a guscio, lattosio e proteine del latte.**

Solidi del Cacao:

33% minimo.

Caratteristiche di Conservazione:

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: 22 mesi.

Composizione:

Zucchero	36,06%
Burro di cacao	26,83%
Latte in polvere	25,05%
Pasta di Cacao	6,51%
Siero di latte in polvere	5,01%
Emulsionante: Lecitina di soia	0,50%
Estratto di vaniglia	0,02%

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.

Scheda Tecnica: 20200515 - Cioccolato al Latte – Pagina: 2 di 2

ALLERGENI	Presenza /Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Uova e prodotti a base di uova	-	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	+	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	-	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	-	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	-	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	-	NO
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

Caratteristiche chimico-fisiche				
Materia Grassa (s.s.)	%	36,5-38.5		Lab.004 (refractometry)
Umidità (K. Fisher)	%	1,0	max	Lab.001 (K. Fischer)
Finezza micrometrica nominale	um	13	2(+/-)	Lab.010 (micrometry)
Viscosità plastica (a 40° C)	Pa.s	0.80-1,00		Lab.012(Casson)

Caratteristiche Microbiologiche				
Analisi	UM	m	M	Metodo
Carica aerobica mesofila	ufc/g	5000	10000	Lab.020.2 (PCA 32°Cx48h)
Muffe	ufc/g	50	500	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Lieviti	ufc/g	50	500	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Enterobatt. Lattosio ferm	ufc/g	<10	50	Lab.020.3 (Petrifilm 35°Cx48h)
Escherichia coli	ufc/g	<10	-	Lab.020.4 (Petrifilm 37°Cx48h)
Stafilococchi coag.+	ufc/g	<100	-	Lab.020.6 (BP 37°Cx48h)
Salmonella spp	in 100g	Assente	Assente	ISO 6579:2002

Caratteristiche Nutrizionali		
Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Valore Energetico	kJ	2389
Valore Energetico	kcal	573
Proteine	g	8,6
Carboidrati	g	49,8
di cui zuccheri	g	49,0
Grassi	g	37,5
di cui grassi saturi	g	22,3
Fibre alimentari	g	1.1
Sodio	g	0,0



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 - info@pec.plusia.it - www.plusia.it

Tel. (+39) 049 9004539

Scheda Tecnica: 2020/05/15 – Cioccolato Bianco - Pagina: 1 di 2

Denominazione:

Cioccolato bianco al 34-36% di grassi.

Ingredienti:

Zucchero, Burro di cacao, Latte in polvere, Siero di latte in polvere. Emulsionante: Lecitina di soia. Estratto di vaniglia. **Può contenere tracce di frutta a guscio.**

Caratteristiche di Conservazione:

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: 18 mesi.

Composizione:

Zucchero	36,06%
Burro di cacao	30,15%
Latte intero in polvere	25,73%
Siero di latte in polvere	7,54%
Emulsionante: Lecitina di soia	0,50%
Estratto di vaniglia	0,02%

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.

Scheda Tecnica: 20200515 – Cioccolato Bianco – Pagina: 2 di 2

ALLERGENI	Presenza /Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Uova e prodotti a base di uova	-	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	+	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	-	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	-	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	-	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	-	NO
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

Caratteristiche chimico-fisiche				
Materia Grassa (s.s.)	%	36,5-38.5		Lab.004 (refractometry)
Umidità (K. Fisher)	%	1,5	max	Lab.001 (K. Fischer)
Finezza micrometrica nominale	um	17	2(+/-)	Lab.010 (micrometry)

Caratteristiche Microbiologiche				
Analisi	UM	m	M	Metodo
Carica aerobica mesofila	ufc/g	5000	10000	Lab.020.2 (PCA 32°Cx48h)
Muffe	ufc/g	50	500	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Lieviti	ufc/g	50	500	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Enterobatt. Lattosio ferm	ufc/g	<10	50	Lab.020.3 (Petrifilm 35°Cx48h)
Escherichia coli	ufc/g	<10	-	Lab.020.4 (Petrifilm 37°Cx48h)
Stafilococchi coag.+	ufc/g	<100	-	Lab.020.6 (BP 37°Cx48h)
Salmonella spp	in 100g	Assente	Assente	ISO 6579:2002

Caratteristiche Nutrizionali		
Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Valore Energetico	kJ	2400
Valore Energetico	kcal	576
Proteine	g	8,2
Carboidrati	g	51.3
di cui zuccheri	g	51.3
Grassi	g	37,5
di cui grassi saturi	g	22,3
Fibre alimentari	g	1.1
Sodio	g	0,0