



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

Mod: cio ser 1

Scheda Tecnica: 2024/05/31 – 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 del decoro serigrafico in riferimento al colore richiesto:

GIALLO AZOFREE: Grasso vegetale (olio di palmisti, olio di cocco). Colorante: E170, E172.

GIALLO AZO: Grasso vegetale (olio di palmisti, olio di cocco). Colorante: E102.

Può influire negativamente sull'attività e attenzione dei bambini.

ROSSO AZOFREE: Grasso vegetale (olio di palmisti, olio di cocco). Colorante: E120.

ROSSO AZO: Grasso vegetale (olio di palmisti, olio di cocco). Colorante: E129.

Può influire negativamente sull'attività e attenzione dei bambini.

BLU AZOFREE: Grasso vegetale (olio di palmisti, olio di cocco). Colorante: E133.

VERDE AZO: Grasso vegetale (olio di palmisti, olio di cocco). Coloranti: E102, E133.

Possono influire negativamente sull'attività e attenzione dei bambini.

BRUNO/NOCCIOLA AZO: Grasso vegetale (olio di palmisti, olio di cocco). Coloranti: E102, E129, E133. Possono influire negativamente sull'attività e attenzione dei bambini.

NERO AZO: Grasso vegetale (olio di palmisti, olio di cocco). Coloranti: E129, E133.

Possono influire negativamente sull'attività e 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.

NO OGM. SENZA GLUTINE.

Scheda Tecnica : 2024/05/31 – Cioccolato Fondente

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

Scheda Tecnica: 2024/05/31 - Cioccolato al Latte

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)	%	1,0	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

Scheda Tecnica: 20240531 – Cioccolato Bianco

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

