



## **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: 2020/05/18 Confetti di cioccolato con decoro Inkjet - Pagina: 1 di 2**

#### **Denominazione:**

Confetti di cioccolato con decoro Inkjet.

#### **Ingredienti Confetti:**

Cioccolato fondente 32% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**; aromi), zucchero, cioccolato bianco 27% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi), addensante: gomma arabica; amido di riso, maltodestrine, colorante: E171; agenti di rivestimento: cera di carnauba, cera d'api, gommalacca; amido di mais. Cacao: 60% minimo nel cioccolato fondente.

#### **Ingredienti decoro inkjet:**

Amido di Riso, Fruttosio, Addensante: E440, Saccarosio, Emulsionante: E433, Acidificante: E330, Conservante: E202, Etanolo, Umettante: E422. Coloranti: E102, E110, E122, E133, E151, E171

Si informa che i coloranti E102 ed E110 possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

**Può contenere tracce frutta a guscio, latte, soia, solfiti.**

#### **Caratteristiche di Conservazione:**

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: 24 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.

**Scheda Tecnica: 20200515 – Confetti di Cioccolato – Pagina: 2 di 2**

<b>ALLERGENI</b>	<b>Presenza /Assenza (+/-)</b>	<b>Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)</b>
Uova e prodotti a base di uova	-	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	+	SI
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 <sub>2</sub>	-	SI
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	-	SI
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	
Aspetto	Colore bianco
Odore	cioccolato
Sapore	Cioccolato fondente e cioccolato bianco
Consistenza	solida

<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>		
<b>Analisi</b>	<b>UM</b>	<b>m</b>
Lieviti e Muffe	ufc/g	<100
Enterobatteri	ufc/g	<500
E. Coli	ufc/g	<500
Salmonella spp	in 25 g	Assente

<b>Caratteristiche Nutrizionali</b>		
<b>Valore medio su 100 g</b>	<b>UM</b>	<b>(Calcolo)</b>
Valore Energetico	kJ	1927
Valore Energetico	kcal	459
Proteine	g	3,5
Carboidrati	g	67,0
di cui zuccheri	g	65,0
Grassi	g	19,2
di cui grassi saturi	g	11,4
Fibre alimentari	g	2,0
Sodio	g	0,1