



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 Inkjet - Pagina: 1 di 2

Denominazione:

Cioccolato bianco al 34-36% di grassi inkjet.

Ingredienti cioccolato:

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.**

Ingredienti decoro inkjet:

Etanolo, Emulsionante: E433, Addensante: E463, E551, Propellente: E943a, E943b, E944, Umettante: E422. Coloranti: E102, E110, E122, E133, E151.

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

Può contenere tracce di latte, soia, solfiti.

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 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)	%	1,5	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



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: 2020/05/18 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

ALLERGENI	Presenza /Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
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 ₂	-	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

Caratteristiche chimico-fisiche	
Aspetto	Colore bianco
Odore	cioccolato
Sapore	Cioccolato fondente e cioccolato bianco
Consistenza	solida

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

Caratteristiche Nutrizionali		
Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
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



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: 2020/05/18

Caramelle e Lecca Lecca bianchi con decoro Inkjet - Pagina: 1 di 2

Denominazione:

Caramelle e Lecca lecca bianchi con decoro Inkjet.

Ingredienti:

Zucchero, Sciroppo di Glucosio, Aromi. .

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 di latte, soia, solfiti.

Caratteristiche di Conservazione:

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: prodotto non soggetto a scadenza come da DPR 18/05/82 – n° 332 ART 10.

Composizione:

Zucchero	62,00%
Sciroppo di Glucosio	28,00%
Acqua	9,96%
Aromi	0,02%
Coloranti	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: 20200518 – Caramelle e Lecca lecca– 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	-	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	NO
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 Nutrizionali		
Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Valore Energetico	kJ	1648
Valore Energetico	kcal	394
Proteine	g	0,0
Carboidrati	g	98,0
di cui zuccheri	g	62,9
Grassi	g	0,2
Ceneri	g	0,5
Fibre alimentari	g	2,0
Acqua	g	1,3



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: 2020/05/18 Marshmallow con decoro Inkjet - Pagina: 1 di 2

Denominazione:

Marshmallow con decoro Inkjet.

Ingredienti Marshmallow:

Sciroppo di Glucosio/Fruttosio, Zucchero, Acqua, Gelificante: Gelatina alimentare, Amido di Mais, Aromi..

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 di latte, soia, solfiti.

Caratteristiche di Conservazione:

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: 12 mesi.

Composizione:

Glucosio/Fruttosio	49,44%
Zucchero	29,58%
Acqua	15,91%
Gelificante:Gelatina Alimentare	3,85%
Amido di Mais	0,94%
Aromi	0,13%

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 : 2020/05/18 – Marshmallow – 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	-	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	NO
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	
Aw (0,60-0,70)	0,608
pH	5,02

Caratteristiche Microbiologiche		
Analisi	UM	m
Carica batterica totale	ufc/g	<1000
Lieviti	ufc/g	<100
Muffe	ufc/g	<100
Salmonella Spp	in 25g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25g	Assente
Stafilococcus coagulasi positiva	ufc/g	<10
Coliformi totali a 30°C	ufc/g	<10
E. Coli	ufc/g	<10

Caratteristiche Nutrizionali		
Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Valore Energetico	kJ	1552
Valore Energetico	kcal	365
Proteine	g	4,4
Carboidrati	g	87,0
di cui zuccheri	g	67,0
Grassi	g	0,0
di cui grassi saturi	g	0,0
Sale	g	0,01