 <b>ICAM</b> <i>Ciocolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco  Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Doc. 080008288</b>	<b>P:1/3</b>
	<b>080008288 CIOCC.BIANCO VANINI AURUM KG4 P3</b>	Emesso da Assicurazione Qualità	

**DENOMINAZIONE** : Cioccolato bianco al caramello

**INGREDIENTI**: Burro di cacao, Zucchero, **Latte** in polvere, Zucchero caramellizzato, **Latte** magro in polvere, Emulsionante: Lecitina di **soia**, Sale, Aroma naturale, Estratto di vaniglia. **Senza glutine.**

### **Caratteristiche Dimensionali**

UNITA' DI VENDITA:	Cod. EAN: 8006070082887	Peso(KG): 4	L/l/h (cm): n/a x n/a x n/a
UNITA' DI SPEDIZIONE:	Cod. EAN: 8006070182884	Nr. Pezzi: 3	L/l/h (cm): 32 x 22,5 x 30
Pallettizzazione (sc. x strato/nr. strati): 12 x 4 = 48			

### **Caratteristiche di Conservazione**

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**: Conservare in luogo fresco e asciutto, Temp. 18°C max/64°F max. RH: 50% max  
**TERMINE DI CONSERVAZIONE**: 18 mesi

### **Composizione**

Burro di cacao	35,11 %
Zucchero	32,71 %
Latte in polvere	29,83 %
Zucchero caramellizzato	00,85 %
Latte magro in polvere	00,78 %
Emulsionante : Lecitina di soia	00,30 %
Sale	00,20 %
Aroma naturale	00,20 %
Estratto di vaniglia	00,02 %

### **Dichiarazioni di conformità:**


**HACCP**: Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

**OGM**: Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

**IRRADIAZIONI**: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

**CONTAMINANTI**: Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

**PACKAGING**: I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

 <p><b>ICAM</b> Cioccolatieri 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo</p>	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Doc. 080008288</b>	<b>P:2/3</b>
	<b>080008288 CIOCC.BIANCO VANINI AURUM KG4 P3</b>	Emesso da Assicurazione Qualità	

### Allergeni

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	-	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	+	
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 e prodotti derivati contenenti glutine >20mg/kg	-	NO
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

### Caratteristiche Chimico-Fisiche

Analisi	UM	Valore	Tolleranza	Metodo
Materia Grassa	%	42 - 44,5		Lab.004 ( refractometry )
Umidità	%	1,5	max	Lab.001 (K. Fischer)
Finezza micrometrica nominale	µm	17	max	Lab.010 ( micrometry )
Viscosità plastica (a 40° C)	Pa.s	1,00 - 1,50		Lab.012 (Casson)

#### Dichiarazioni di conformità:


**HACCP:** Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

**OGM:** Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

**IRRADIAZIONI:** Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

**CONTAMINANTI:** Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

**PACKAGING:** I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.

 <b>ICAM</b> <i>Ciocolatieri</i> 1946 ICAM S.p.A. Via Pescatori 53 23900 Lecco  Via Caio Plinio 5/7 22030 Orsenigo	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Doc. 080008288</b>	<b>P:3/3</b>
	<b>080008288 CIOCC.BIANCO VANINI AURUM KG4 P3</b>	Emesso da Assicurazione Qualità	

### Caratteristiche Microbiologiche

Analisi	UM	m*	M*	Metodo
Carica aerobia mesofila	ufc/g	5000 n=1	10000 n=5 c=1	Lab.020.2 (PCA 32°Cx48h)
Muffe	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Lieviti	ufc/g	50 n=1	500 n=5 c=1	Lab.020.7 (RB 20°Cx5d)
Enterobatt. Lattosio ferm	ufc/g	<10 n=1	50 n=5 c=1	Lab.020.3 (Petrifilm 35°Cx48h)
E. coli	in 0.1 g	Neg. n=1	-	Lab.020.4 (Petrifilm 37°Cx48h)
Stafilococchi coag. +	in 0.01 g	Neg. n=1	-	Lab.020.6 (BP 37°Cx48h)
Salmonella spp.	in 100g	Neg. n=1	-	ISO 6579:2002

\* In accordo al piano di campionamento ICMSF: Microorganisms in Food 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications, Second edition, 1986 ("n"= numero di campioni; "m"= valore di riferimento; "M"= valore limite; "c"= numero di campioni ammessi compresi tra "m" e "M").

### Caratteristiche Nutrizionali

Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Energia	kJ	2497
Energia	kcal	600
Grassi	g	43,3
di cui acidi grassi saturi	g	26,0
Carboidrati	g	43,9
di cui zuccheri	g	43,9
Fibre	g	0,1
Proteine	g	8,7
Sale	g	0,5

### Certificazioni



**Kosher Dairy**



**Halal**

### Dichiarazioni di conformità:

**HACCP:** Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004.

**OGM:** Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

**IRRADIAZIONI:** Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e succ. agg.

**CONTAMINANTI:** Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg.

**PACKAGING:** I materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.