




Scheda Prodotto / Product Sheet:
Fave di cacao ricoperte di cioccolato fondente / Cocoa beans covered with dark chocolate

SP N° 656
Rev. 01 del
20/04/2021
Motivo rev
allineamento al
pack / Rev revision
adjustment to the
pack

CODICE DEL PRODOTTO / Product Code	KLV1200
Fave di cacao tostate e sgusciate / Roasted and shelled cocoa beans	
	
Denominazione legale del prodotto / Product Legal Name:	Fave di cacao ricoperte di Cioccolato fondente / Cocoa beans covered with dark chocolate
Denominazione commerciale del prodotto / Product Trade Name:	Fave di cacao ricoperte di cioccolato fondente / Cocoa beans covered with dark chocolate 100 g
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS:	
Processo produttivo: <i>Production Process</i>	Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura. Cioccolato di copertura: miscelazione e raffinazione, concaggio, temperaggio, confezionamento Cleaning, debacterization, roasting Chocolate covering: mixing and refining, conching, tempering, packaging
Confezionamento Primario/ <i>Primary packaging:</i>	Film PP LACCATO ACRILICO NEUTRO-BARRIERATO / FLEXIBLE FILM PP COEX – BARRIERED
Confezionamento Secondario <i>Secondary Packaging:</i>	Scatola in cartone con fascia in carta / Cardboard box with paper band
Confezionamento Terziario <i>Tertiary Packaging:</i>	Unità di spedizione: Cartone avana contenente: 1 Display da 10 pezzi: Peso Netto: 100 g ciascuno / <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing: 1 display of 10 pieces – 100 g each</i>
Pallettizzazione <i>Palletisation:</i>	NA
Modalità di conservazione <i>Storage</i>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori ed ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C. The product should be kept in a fresh, dry, odourless place at a temperature between 14 and 20°C .
Shelf life <i>Shelf life</i>	30 mesi / 30 Months
Ean pack <i>Ean each</i>	8026861029860
Ean cartone <i>Ean cardboard</i>	8026861029877



Scheda Prodotto / Product Sheet:
Fave di cacao ricoperte di cioccolato fondente / Cocoa beans covered with dark chocolate

SP N° 656
Rev. 01 del
20/04/2021
Motivo rev
allineamento al
pack / Rev revision
adjustment to the
pack

INGREDIENTI / Ingredients

Tipologia / Type	Origine/ Origin
Fave di cacao / Cocoa beans	<i>Origine botanica / Botanical origin: Theobroma cacao</i>
Pasta di cacao / Cocoa paste	<i>Origine botanica / Botanical origin: Theobroma cacao</i>
Zucchero di canna / Cane sugar	<i>Origine botanica / Botanical origin: canna da zucchero / cane sugar</i>
Burro di cacao / Cocoa butter	<i>Origine botanica / Botanical origin: Theobroma cacao</i>
Lecitina di soia / Soya lecithin	<i>Origine botanica / Botanical origin: Glycine max</i>

CARATTERISTICHE SENSORIALI / Sensory characteristics

Sapore / Taste	Tipico della fava di cacao tostata / Typical of roasted cocoa beans
Odore / Odour	Tipico della fava tostata, privo di odori estranei / fuorvianti e/o rancido / Typical of roasted cocoa beans, free of extraneous/ misleading and/or rancid odours.
Colore	Tipico della fava di cacao tostata / Typical of roasted cocoa beans
Texture (Consistenza)	Tipica della fava tostata, croccante / Typical of roasted cocoa beans, crunchy

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES (100 g):

Grassi / Fat	45 g
Di cui saturi / Of which saturates	19 g
Proteine / Protein	10 g
Carboidrati / Carbohydrate	33 g
Di cui zuccheri / Of which sugar	23 g
Valore Energetico / Energy	kcal: 593 - kJ 2460
Sale / Salt	0.1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Characteristics

(valori di riferimento/ reference values):

Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge	< 5000 UFC/g
Enterobatteriacee / Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g
Lieviti / Yeasts	< 50 UFC/g
Muffe / Molds	< 50 UFC/g
Salmonella / Salmonella	Assente su 25g
Stafilococco Aureo / Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
E.Coli / E.Coli	< 10 UFC/g



Scheda Prodotto / Product Sheet:
Fave di cacao ricoperte di cioccolato fondente / Cocoa beans covered with dark chocolate

SP N° 656
Rev. 01 del
20/04/2021
Motivo rev
allineamento al
pack / Rev revision
adjustment to the
pack

CARATTERISTICHE GENERICHE / GENERIC CHARACTERISTICS :

OGM

Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003)
Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003)

SCHEDA ALLERGENI / ALLERGEN CARD:

(Tale elenco osserva le disposizioni dell'All. to III bis della Direttiva 2003/89/CE.) /

(This list complies with the provisions of Annex IIIa to Directive 2003/89/EC.):

ALLERGENI / ALLERGEN	Igrediente/ Ingredients	In linea produttiva / in the production lines	In Stabilimento in the factory Cross Contaminatios
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and other derived products.</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and derived products</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and derived products.</i>	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and derived products.</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and derived products</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati / <i>Soya and derived products.</i>	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived products.</i>	NO	SI / YES	SI / YES
Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) / <i>Shell fruits and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts)</i>	NO	SI / YES	SI / YES
Sedano, senape e prodotti derivati / <i>Celery, mustard and derived products.</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and derived products</i>	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ / <i>Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO₂.</i>	NO	NO	NO
Molluschi / <i>Shellfish,</i>	NO	NO	NO
Lupini / <i>Lupins</i>	NO	NO	NO