



Scheda Prodotto / Product Sheet:
Dragees caffè ricoperto di cioccolato fondente –
Dragees coffee covered with dark chocolate

SP N° 742
Rev. 0 del
21/06/2022

Codice del prodotto / <i>Product Code</i>	DRCA05
	
Denominazione legale del prodotto / <i>Product Legal Name:</i>	Caffè ricoperto di cioccolato fondente <i>Coffee covered with dark chocolate</i>
Denominazione commerciale del prodotto / <i>Product Trade Name:</i>	Chicci di caffè ricoperti di cioccolato fondente <i>Coffee covered with dark chocolate</i>

CARATTERISTICHE TECNICHE / Technical Characteristics:

Sicurezza alimentare <i>Food Safety</i>	<ul style="list-style-type: none">- HACCP- Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004 <i>The product complies with Reg. 852/2004</i>- Certificazione BRC <i>BRC Certification</i>- Certificazione IFS <i>IFS Certification</i>
Processo produttivo: <i>Production Process</i>	Cioccolato di copertura: Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, miscelazione, raffinazione, Temperaggio, Covering chocolate <i>Cleaning beans, debacterization, toasting, graining, mixing, refining, tempering,</i> Prodotto: <i>bassinatura, lucidatura, confezionamento</i> Product: <i>Polishing, packaging</i>
Confezionamento Primario/ <i>Primary packaging:</i>	Film in carta stampato - BARRIERATO Unità singola: <i>Flowpack da 40 g / Paper flexible film – laminated.</i> <i>Flowpack 40 g</i>
Confezionamento Secondario <i>Secondary Packaging:</i>	NA
Confezionamento Terziario <i>Tertiary Packaging:</i>	Unità di spedizione: Cartone avana contenente: 1 Display da 30 pezzi: Peso Netto: 40 g ciascuno / <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing: 1 display of 30 pieces – 40 g each</i>
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. <i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place at a temperature between 14 and 20°C.</i>
Shelf life <i>Shelf life</i>	18 mesi / 18 months
Ean pack <i>Ean each</i>	8026861048984
Ean cartone <i>Ean cardboard</i>	8026861048991
Tracciabilità <i>Traceability</i>	Il sistema di tracciabilità è conforme al Reg. 178/2002 <i>Traceability system complies with Reg. 178/2002</i>



Scheda Prodotto / Product Sheet:
Dragees caffè ricoperto di cioccolato fondente –
Dragees coffee covered with dark chocolate

SP N° 742
 Rev. 0 del
 21/06/2022

INGREDIENTI / <i>Ingredients</i>	
Ingredienti	<i>Ingredients</i>
Cioccolato Copertura fondente 72% (granella di cacao – zucchero di canna, burro di cacao-emulsionante: lecitina di soia)	<i>Dark chocolate 72% (cocoa beans - cane sugar, cocoa butter-emulsifier: soya lecithin)</i>
Zucchero a velo	<i>Impalpable sugar</i>
Caffè	<i>Coffee</i>
Sciroppo di glucosio (zucchero, acqua, glucosio, gomma arabica liquida)	<i>Glucose syrup (sugar, water, glucose, gum arabic)</i>

CARATTERISTICHE SENSORIALI / <i>Sensory characteristics</i>	
Sapore <i>Taste</i>	Tipico del caffè ricoperto di Cioccolato fondente, privo di sapori estranei/ fuorvianti e/o rancido / <i>Typical of coffee covered with dark chocolate, free of foreign flavors / misleading and / or rancid.</i>
Odore <i>Odour</i>	Tipico del caffè ricoperto di Cioccolato fondente privo di odori estranei/ fuorvianti e/o rancido / <i>Typical of coffee covered with dark chocolate, free of extraneous/ misleading and/or rancid odours.</i>
Colore <i>Colour</i>	Tipico del caffè ricoperto di Cioccolato fondente / <i>Typical of coffee covered with dark chocolate</i>
Texture <i>Consistenza</i>	Tipico del caffè ricoperto di Cioccolato fondente / <i>Typical of coffee covered with dark chocolate</i>

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI <i>Nutritional values (100 g):</i>	
Grassi <i>Fat</i>	32 g
Di cui saturi <i>Of which saturates</i>	19 g
Proteine <i>Protein</i>	8 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	46 g
Di cui zuccheri <i>Of which sugar</i>	38 g
Valore Energetico <i>Energy</i>	kcal: 520 - kJ 2166
Sale <i>Salt</i>	0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Characteristics <i>(valori di riferimento/ reference values):</i>	
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:
Dragees caffè ricoperto di cioccolato fondente –
Dragees coffee covered with dark chocolate

SP N° 742
 Rev. 0 del
 21/06/2022

CARATTERISTICHE GENERICHE / Generic Characteristics:

OGM	Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003) <i>Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003)</i>
Radiazioni Irradiation	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. <i>The product and its ingredients have not been treated with ionising radiation in accordance with the provisions of EC Directive 1999/2, EC Directive 1999/3 and Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments.</i>
Contaminanti Contaminants	Residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. <i>Contaminant residues in accordance with EC Reg. 1881/2006 and subsequent amendments</i>

SCHEDE 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 / ALLERGENS	Ingredienti Ingredients	In linea produttiva / in the production lines	In Stabilimento in the factory Cross Contaminations
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