



**Scheda Prodotto / Product Sheet:**  
**UOVO FONDENTE**  
**Dark Chocolate Egg**

**SP N° 897**  
**Rev. 0 del 08/11/2024**  
Motivo revisione: prima  
emissione / Revision  
motif: first emission

<b>Codice Prodotto /</b> <i>Product code</i>	<b>UF7025</b>
	
<b>Denominazione legale del prodotto /</b> <i>Product Legal Name:</i>	<b>Uovo Di Cioccolato Fondente – Cacao Min. 70%</b> <i>Dark Chocolate Egg - Cocoa Min. 70 %</i>
<b>Denominazione commerciale del prodotto /</b> <i>Product Trade Name:</i>	<b>Uovo di Cioccolato Fondente con cacao Criollo /</b> <i>Dark Chocolate Egg with Criollo Cocoa</i>

**CARATTERISTICHE TECNICHE /**  
**Technical Characteristics:**

<b>Sicurezza alimentare</b> <i>Food Safety</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- HACCP- Il prodotto è conforme al Reg. CE 852/2004 <i>The product complies with Reg. 852/2004</i></li><li>- Certificazione BRC <i>BRC Certification</i></li><li>- Certificazione IFS <i>IFS Certification</i></li></ul>
<b>Processo produttivo:</b> <i>Production Process</i>	<b>CIOCCOLATO:</b> Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, preraffinazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, colaggio pastiglie, confezionamento <b>UOVO:</b> Temperaggio, modellaggio e confezionamento <b>CHOCOLATE:</b> <i>Cleaning of broad beans, debacterization, roasting, graining, pre-refining, refining, conching, tempering, tablet casting, packaging</i> <b>EGG:</b> <i>Tempering, shaping and packaging</i>
<b>Confezionamento Primario/</b> <i>Primary packaging:</i>	Carta Stagnola – <i>Tinfoil Paper</i>
<b>Confezionamento Secondario</b> <i>Secondary Packaging:</i>	Astuccio in cartoncino, non a contatto con gli alimenti <i>Cardboard case, not in contact with food</i>
<b>Confezionamento Terziario</b> <i>Tertiary Packaging:</i>	Unità di spedizione: Cartone avana contenente: 9 pezzi: Peso Netto: 70 g ciascuno / <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing: 9 pieces – 70 g each</i>
<b>Pallettizzazione</b> <i>Pallettisation:</i>	6 x 6 = 36
<b>Modalità di conservazione</b> <i>Storage</i>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori (temperatura consigliata 14° e i 20°C). <i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place (recommended temperature 14° and 20°C).</i>
<b>Shelf life</b> <i>Shelf life</i>	30 mesi / 30 months
<b>Ean pack</b>	8026861054022



**Scheda Prodotto / Product Sheet:**  
**UOVO FONDENTE**  
**Dark Chocolate Egg**

**SP N° 897**  
**Rev. 0 del 08/11/2024**  
Motivo revisione: prima  
emissione / Revision  
motif: first emission

<i>Ean each</i>	
<b>Ean cartone</b> <i>Ean cardboard</i>	8026861054039
<b>Tracciabilità</b> <i>Traceability</i>	Il sistema di tracciabilità è conforme al Reg. 178/2002 <i>Traceability system complies with Reg. 178/2002</i>

**INGREDIENTI /**  
**Ingredients**

<b>Ingredienti</b>	<b>Ingredients</b>
Pasta di cacao (di cui pasta di cacao Criollo 18.5%)	<i>Cocoa paste (of which Criollo cocoa mass 18.5%)</i>
Zucchero	<i>Sugar</i>
Burro di cacao	<i>Cocoa butter</i>
Lecitina di girasole	<i>Sunflower lecithin</i>

**CARATTERISTICHE SENSORIALI /**  
**Sensory characteristics**

<b>Sapore</b> <i>Taste</i>	Tipico del cioccolato fondente/ <i>Typical of dark chocolate.</i>
<b>Odore</b> <i>Odour</i>	Tipico del cioccolato fondente, privo di odori fuorvianti e/o rancido / <i>Typical of dark chocolate, free of misleading and/or rancid odours</i>
<b>Colore</b> <i>Colour</i>	Tipico del cioccolato fondente / <i>Typical of dark chocolate</i>
<b>Texture (Consistenza)</b>	Tipico del cioccolato fondente (solida) / <i>Typical of dark chocolate (solid)</i>

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI /**  
**Nutritional Values (100 g):**

<b>Grassi /</b> <i>Fat</i>	44 g
<b>Di cui saturi /</b> <i>Of which saturates</i>	19 g
<b>Proteine /</b> <i>Protein</i>	9 g
<b>Carboidrati /</b> <i>Carbohydrate</i>	37 g
<b>Di cui zuccheri /</b> <i>Of which sugar</i>	28 g
<b>Valore Energetico /</b> <i>Energy</i>	kcal 594 - kJ 2466
<b>Sale /</b> <i>Salt</i>	0 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Characteristics**  
(valori di riferimento/ *reference values*):

<b>Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge</b>	< 5000 UFC/g
<b>Enterobatteriacee / Enterobacteriaceae</b>	< 10 UFC/g
<b>Lieviti / Yeasts</b>	< 50 UFC/g
<b>Muffe / Molds</b>	< 50 UFC/g



**Scheda Prodotto / Product Sheet:**  
**UOVO FONDENTE**  
**Dark Chocolate Egg**

**SP N° 897**  
**Rev. 0 del 08/11/2024**  
Motivo revisione: prima  
emissione / Revision  
motif: first emission

<b>Salmonella / Salmonella</b>	Assente su 25g
<b>Stafilococco Aureo / Staphylococcus aureus</b>	< 10 UFC/g
<b>E.Coli / E.Coli</b>	< 10 UFC/g

**CARATTERISTICHE GENERICHE /**  
**Generic Characteristics:**

<b>OGM</b>	Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003) <i>Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003)</i>
<b>Radiazioni Irradiation</b>	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>
<b>Contaminanti Contaminants</b>	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>

**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.):**

<b>ALLERGENI / ALLERGENS</b>	<b>Ingredienti/ Ingredients</b>	<b>In linea produttiva / in the production lines</b>	<b>In Stabilimento in the factory Cross Contaminations</b>
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>	NO	<b>SI / YES</b>	<b>SI / YES</b>
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived products</i>	NO	<b>SI / YES</b>	<b>SI / YES</b>
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	<b>SI / YES</b>	<b>SI / YES</b>
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 <sub>2</sub> / <i>Sulfuric anhydride and</i>	NO	NO	NO



**Scheda Prodotto / Product Sheet:**  
**UOVO FONDENTE**  
**Dark Chocolate Egg**

**SP N° 897**  
**Rev. 0 del 08/11/2024**  
Motivo revisione: prima  
emissione / Revision  
motif: first emission

<i>sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO2.</i>			
Molluschi / <i>Shellfish</i>	NO	NO	NO
Lupini / <i>Lupins</i>	NO	NO	NO