



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

Mod: cio bia ink 1

Scheda Tecnica: 2024/05/31 – Cioccolato Bianco stampato inkjet

Denominazione:

Cioccolato Bianco stampato in inkjet.

Il prodotto è composto da quantità variabili di cioccolato bianco (vedi in allegato scheda tecnica) opportunamente stampata a richiesta in inkjet con appropriati coloranti alimentari.

Ingredienti del Cioccolato Bianco:

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, lattosio e proteine del latte.

Ingredienti decoro inkjet:

Etanolo, Umettante: E422, Emulsionante: E433, Addensante: E463, E551, Propellente: E943a, E943b, E944. 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.**

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.

NO OGM. SENZA GLUTINE

Scheda Tecnica: 2024/05/31 – Cioccolato Bianco

| 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 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 | | | | |
|--|----|-----------|--------|-------------------------|
| 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 |