



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: con ink 1

Scheda Tecnica: 2024/05/31 Confetti di cioccolato con decoro Inkjet

Denominazione:

Confetti di cioccolato con decoro Inkjet.

Ingredienti Confetti:

Zucchero (55%), Cioccolato fondente 35% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante E322 lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia, amido di mais, amido di riso, maltodestrina. Agente di rivestimento: cera di carnauba. Colorante bianco E170.

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.**

Caratteristiche di Conservazione:

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: 24 mesi.

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 – Confetti di Cioccolato

ALLERGENI	Presenza /Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Uova e prodotti a base di uova	-	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	+	SI
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	-	SI
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	-	SI
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

Caratteristiche chimico-fisiche	
Aspetto	Colore bianco
Odore	cioccolato
Sapore	Cioccolato fondente e cioccolato bianco
Consistenza	solida

Caratteristiche Microbiologiche		
Analisi	UM	m
Lieviti e Muffe	ufc/g	<100
Enterobatteri	ufc/g	<500
E. Coli	ufc/g	<500
Salmonella spp	in 25 g	Assente

Caratteristiche Nutrizionali		
Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Valore Energetico	kJ	2029
Valore Energetico	kcal	485
Proteine	g	4
Carboidrati	g	60.3
di cui zuccheri	g	54.0
Grassi	g	25.2
di cui grassi saturi	g	16.6
Fibre alimentari	g	1,0
Sodio	g	0,01