


CODICE DEL PRODOTTO / Product Code	GD0110
	
Denominazione legale del prodotto / Product Legal Name :	Prodotto a base di cacao e nocciole/Cocoa and Hazelnut product
Denominazione commerciale del prodotto / Product Trade Name:	Maxi gianduiotto
CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS:	
Processo produttivo: <i>Production Process</i>	Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, miscelazione, raffinazione, Temperaggio, modellaggio e confezionamento / Cleaning of the beans, debacterization, roasting, grinding, mixing, refining, tempering, moulding and packaging
Confezionamento Primario/ <i>Primary packaging:</i>	Foglio o bobina di alluminio ricotto, dorato, accoppiato con cera a carta velina sul lato a contatto con l'alimento / Aluminium foil or reel annealed, gilded, laminated with tissue paper wax on the side in contact with the food
Confezionamento Secondario <i>Secondary Packaging:</i>	Fascetta in carta + sigillo Domori / paper band + seal
Confezionamento Terziario <i>Tertiary Packaging:</i>	Cartone avana contenente: 12 pezzi / Havana cardboard containing : 12 pieces
Pallettizzazione <i>Palletisation:</i>	(cartoni strato x n° strati) = / (cartons layer x no. of layers) = $7 \times 15 = 105$
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 (57-68°C).</i>
Shelf life <i>Shelf life</i>	14 mesi / 14 months



Scheda Prodotto / Product Sheet :
MAXI GIANDUIOTTO - MAXI
GIANDUIOTTO

SP N° 560 DRAFT
Rev. 00 del
18/05/2020

INGREDIENTI / Ingredients

Tipologia / Type	Origine/ Origin
Zucchero di canna / Cane sugar	Origine Botanica : canna da zucchero / Botanical Origin: cane sugar
Pasta di nocciole IGP / Hazelnuts paste (29.5%)	Origine botanica: Corilus Avellana / Botanical Origin: Corilus Avellana
Pasta di cacao / Cocoa paste (15%)	Origine botanica: Theobroma cacao / Botanical origin : Theobroma cacao
Burro di cacao / Cocoa butter	Origine botanica: Theobroma cacao / Botanical Origin: Theobroma cacao
Lecitina di soia / Soy lecithin	Origine Botanica: Glicine max / Botanical Origin: Glicine max

CARATTERISTICHE SENSORIALI / Sensory characteristics

Sapore / Taste	Tipico del cioccolato Gianduja ,struttura vellutata e gusto persistente, con un'immediata sensazione di cremosità / Typical of Gianduja chocolate, velvet structure and persistence, with immediate sensation of creaminess.
Odore / Odour	Tipico del cioccolato Gianduja, privo di odori fuorvianti e/o rancido / Typical of Gianduja chocolate, with no traces of misleading odours rancidity and/or
Colore / Color	Tipico del cioccolato Gianduja / Typical of Gianduja chocolate
Texture (Consistenza) / Texture (Consistency)	Tipica, solida / Typical, solid

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES (100 g):

Grassi / Fat	35.0 g
Di cui saturi / Of which saturates	11.0 g
Fibre / Fiber	5.0 g
Proteine / Protein	6.5 g
Carboidrati / Carbohydrate	51.0 g
Di cui zuccheri / Of which sugar	48.0 g
Valore Energetico / Energy	kcal : 555 - kJ: 2312.5
Sale / Salt	0,0 g



Scheda Prodotto / Product Sheet :
MAXI GIANDUIOTTO - MAXI
GIANDUIOTTO

SP N° 560 DRAFT
 Rev. 00 del
 18/05/2020

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Characteristics

(valori di riferimento/ reference values):

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

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>
------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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>	SI / YES	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 SO2 / <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