

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET	Rev 1: 12.07.2024
		Redazione ed emissione:
		RSA

BC005LE	Nome prodotto	Sfere di cioccolato ripiene
	Name Product	Chocolate spheres with filling
	Peso Netto / Net Weight	240g – 8,5oz
	Peso Lordo / Gross Weight	356g
	EAN CODE	8053470251399
	ITF14 CODE	80534702513996



Denominazione di vendita	Sfere di cioccolato ripiene
Denominazione commerciale	Sfere di cioccolato fondente ripiene di crema al cacao – sfere di cioccolato al latte ripiene di crema al latte

<p>Ingredienti:</p> <p style="text-align: center;">SFERE DI CIOCCOLATO FONDENTE RIPIENE DI CREMA AL CACAO</p> <p>Ingredienti: ripieno al cacao (zucchero, grasso vegetale (palma, girasole, colza) in proporzione variabile, cacao magro in polvere 12%, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia) (66,7%), cioccolato fondente (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao 53,6% min.) (33,3%). Può contenere: arachidi, cereali contenenti glutine, frutta a guscio, semi di sesamo, uova. Gli allergeni sono evidenziati in neretto.</p> <p style="text-align: center;">SFERE DI CIOCCOLATO AL LATTE RIPIENE DI CREMA AL LATTE</p> <p>Ingredienti: ripieno al latte (grasso vegetale (palma, girasole, colza) in proporzione variabile, zucchero, latte scremato in polvere 9,5%, zucchero del latte, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia) (66,7%), cioccolato al latte (zucchero, latte intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao 32,4% min.) (33,3%). Può contenere: arachidi, cereali contenenti glutine, frutta a guscio, semi di sesamo, uova. Gli allergeni sono evidenziati in neretto.</p>
--

Legal Name	Chocolate spheres with filling
Commercial Name	Dark chocolate spheres with cocoa cream filling – milk chocolate spheres with milk cream filling
Ingredients:	

<p style="text-align: center;">DARK CHOCOLATE SPHERES WITH COCOA CREAM FILLING</p> <p>Ingredients: cocoa filling (sugar, vegetable fat (palm, sunflower, rapeseed) in variable proportions, low-fat cocoa powder 12%, whhey powder (milk), emulsifier: soy lecithin) (66.7%), dark chocolate (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor. Cocoa 53.6% min.) (33.3%). May contain: peanuts, wheat (gluten), nuts (hazelnut, pistachio, almond, walnut), sesame seeds, eggs.</p> <p style="text-align: center;">MILK CHOCOLATE SPHERES WITH MILK CREAM FILLING</p> <p>Ingredients: milk filling (vegetable fat (palm, sunflower, rapeseed) in variable proportions, sugar, skimmed milk powder 9.5%, milk sugar, low-fat cocoa powder, emulsifier: soy lecithin) (66.7%), milk chocolate (sugar, whole milk powder, cocoa butter, cocoa paste, emulsifier: soy lecithin, natural vanilla flavor. Cocoa 32.4% min.) (33.3%). May contain: peanuts, wheat (gluten), nuts (hazelnut, pistachio, almond, walnut), sesame seeds, eggs.</p>
--

Valori nutrizionali / Nutritional Value

Sfere di cioccolato fondente

	100 g
Energia	2328 kJ 560 kcal
Grassi	39 g
<i>di cui grassi saturi</i>	20 g
Carboidrati	47 g
<i>di cui zuccheri</i>	45 g
Fibre	2,7 g
Proteine	3,8 g
Sale	0,10 g

Sfere di cioccolato al latte

	100 g
Energia	2374 kJ 570 kcal
Grassi	38 g
<i>di cui grassi saturi</i>	19 g
Carboidrati	51 g
<i>di cui zuccheri</i>	51 g
Fibre	0,7 g
Proteine	5,6 g
Sale	0,13 g

Vita utile / shelf life	8 mesi dalla data di produzione/ 8 months since production date
Condizione di conservazione	conservare in luogo fresco ed asciutto / store in a cool dry place
Paese di origine / Country of origin	Italia / Italy

Valori microbiologici / Microbiological characteristics

CACAO, CIOCCOLATO ANCHE RIPIENO E SIMILARI	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	VALORI GUIDA
<i>Microrganismi mesofili aerobi</i>	< 10 ³ UFC/g,
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ufc/g
<i>E.coli β-glucuronidasi positivi</i>	< 10 ufc/g
<i>Escherichia coli O157 (e altri E.coliVTEC)</i>	Assente in 25 g
<i>Enterobatteriacee o Coliformi</i>	< 5x10 ³ ufc/g
<i>Clostridi Solfitoriduttori</i>	< 10 ufc/g
Muffe	<10 ² ufc/g
Lieviti	<10 ² ufc/g
Imballi / Packaging	
DIMENSIONI PRODOTTO CONFEZIONATO / PRIMARY PACKAGING	
TOTALE PEZZI PER INNER CARTON	
MASTER - RIFERIMENTO INTERNO E DIMENSIONI	
TOTALE INNER CARTON PER MASTER	
TOTALE PEZZI PER MASTER	
PESO LORDO MASTER - KG	
MASTER PER STRATO	
STRATI PER BANCALE	
TOTALE MASTER A BANCALE	
TOTALE INNER A BANCALE	
TOT. PEZZI PER BANCALE	
ALTEZZA PER BANCALE 120X80 (CM)	
<p>Il prodotto è conforme alla normativa 10/2011, 1935/2004, e loro successive modifiche. / The product complies with regulation 10/2011, 1935/2004, and their subsequent amendments.</p> <p>Il prodotto è realizzato senza l'impiego di sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati (ivi compresi i coadiuvanti tecnologici, gli enzimi o i solventi di estrazione); ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, non richiede etichettatura OGM. / The product is made without the use of substances composed or derived from Genetically Modified Organisms (including technological adjuvants, enzymes or extraction solvents); according to the EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003, it does not require GMO labeling.</p> <p>Il prodotto è conforme alla normativa 915/2023 e loro successive modifiche. / The product complies with the regulation 915/2023 and their subsequent modifications.</p> <p>Il prodotto è conforme alle normative europee. Tutti gli imballi primari rispettano le norme che regolano il contatto con alimenti. / The product complies with European standards. The primary packaging meets the legal regulations and is approved for direct contact with food.</p>	



T'A MILANO S.R.L.

UFFICI - via Giovanni Marradi, 7 - 20123 Milano

PRODUZIONE CIOCCOLATO - CATERING & BANQUETING - via Monte Grappa, 4 - 20023 Cerro Maggiore (MI)

T +39 02 97375919 - F +39 02 97375921 - info@tamilano.com - www.tamilano.com

Capitale sociale Euro 110.000,00 i.v. - N° Iscrizione al Registro Imprese di Milano e codice fiscale/partita Iva 05696960961 - REA di Milano 1840893