

## 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Barretta di cioccolato fondente extra da 20 g di peso. Prodotto biologico in conformità al Regolamento CE 848/2018 e successivi aggiornamenti, a base di materie prime del Commercio Equo e Solidale. Senza aggiunta di grassi vegetali diversi dal burro di cacao. Prodotto senza glutine.

### **Trasformatore:**

Icam S.p.A. stabilimento di Via Caio Plinio 5/7 – Orsenigo (Co)

Certificazione bio: IT BIO 014 operatore controllato n.4076

### **Origine delle materie prime:**

Cacao: Uganda, Congo, Sierra Leone, Tanzania, Peru, Repubblica Dominicana, Liberia

Zucchero: Paraguay

## 2. INGREDIENTI

\*°Pasta di cacao – \*°Zucchero di canna – \*°Burro di cacao – Emulsionanti: °Lecitine

**(SOIA)** – \*°Estratto naturale di vaniglia.

Cacao: 60% minimo.

°Ingredienti biologici

\* Ingredienti del Commercio Equo: 99%

### 3. ALLERGENI

Può contenere **NOCCIOLE, MANDORLE, ANACARDI, PISTACCHI** e **LATTE**

+ = presente in formulazione; - = assente in formulazione; c = possibile contaminazione crociata in produzione

<b>Direttiva UE 2003/89 – 2006/42</b>	
Frumento	-
Segale	-
Orzo	-
Avena	-
Kamut	-
Spelta	-
Glutine	-
Crostacei/ molluschi	-
Pesce	-
Noci / Olio di noci (mandorle, noci, nocciole, anacardi, pecan, brasiliane, pistacchi, macadamia, queensland)	c
Arachidi /olio	-

Latte (proteine, lattosio, formaggio)	c
Uova (uova, lecitina)	-
Sedano	-
Senape	-
Lupini	-
Anidride solforosa : > 10 mg/kg	-
Anidride solforosa: ≤ 10 mg/kg	-
Solfiti: > 10 mg/kg as SO <sub>2</sub>	-
Solfiti: ≤ 10 mg/kg as SO <sub>2</sub>	-
Olio di soia / proteine/ lecitina	+
Sesamo / oil	-

### 4. OGM

Non contiene organismi geneticamente modificati o loro parti negli ingredienti che lo compongono

### 5. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	Tavoletta dall'aspetto lucido
Colore	Marrone scuro, colore omogeneo
Odore	Tipico del cioccolato fondente, esente da odori estranei
Gusto	Tipico, aromatico e gradevolmente persistente, esente da retrogusti estranei

### 6. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore
Peso medio della tavoletta	20 g
Coloranti	Assenti
Conservanti	Assenti
Residui di antiparassitari	Assenti, in riferimento alla vigente normativa prodotti da agricoltura biologica

## 7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto microbiologicamente stabile nelle condizioni di conservazione indicate

## 8. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi	Per 100g
Energia	
kJ	2379
kcal	559
Grassi, g	37
di cui acidi grassi saturi, g	22
Carboidrati, g	45
di cui zuccheri, g	39
Fibre, g	8.3
Proteine, g	7.6
Sale, g	<0.01

## 9. SHELF LIFE, CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO

	Prodotto chiuso	Dopo apertura
Indicazioni di stoccaggio	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e odori forti	//
Temperatura di stoccaggio	18- 20 °C	18- 20 °C
Shelf life dalla produzione	18 mesi	//
Indicazioni di trasporto	Trasporto refrigerato nei mesi estivi	
Prodotto soggetto a blocco estivo	Si	

**10. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO**

<b>Tipo</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Smaltimento</b>
<b>Imballo primario</b>	Foglio di carta alluminata	C/ALU82 – Raccolta alluminio
<b>Imballo secondario</b>	Foglio di carta tipo portafoglio	PAP22: Carta
<b>Imballo terziario</b>	Cartone da 320 tavolette	PAP20: Carta

**Standard di confezionamento:**

<b>Parametro</b>	<b>Descrizione</b>
Espressione tmc/lotto	Gg/mm/aa
Codice a barre	8016225894135
Pezzi per unità di vendita (n.)	320
Dimensioni unità di vendita (mm)	37.5 x 23 x 13 (h)
Peso lordo unità di vendita (kg)	7.5
Etichetta unità di vendita	Nome prodotto Codice Altromercato N° pezzi x cartone Da consumarsi preferibilmente entro il

**Pallettizzazione**

<b>Parametro</b>	<b>Descrizione</b>
Allestimento in pallet (80 x 120 cm)	presente
cartoni per strato (n.)	9
Strati per pallet (n.)	10
Cartoni per pallet (n.)	90
Pezzi per pallet (n.)	28800
Avvolgimento pallet	Film avvolgibile

## ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Altromercato Impresa sociale Soc Coop  
 Denominazione: Barretta di cioccolato fondente biologica 20g

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	SI	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	SI
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

\* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

\*\* La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 15/01/24

TIMBRO E FIRMA:

*Delfino Pontorno*