

CACAO IN POLVERE 22/24

01 / IDENTITÀ E CARATTERISTICHE

Codice prodotto	SP224
Formati disponibili	SP224 · 1 kg · Busta
Origine	Olanda
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Cacao in polvere, alcalinizzato, 22-24% di grassi.

Ingredienti

100% Cacao in polvere

Utilizzo

Impiego e dosaggio	Tra il 5% e il 20%
---------------------------	--------------------

Conservazione e confezione

Conservabilità	24 mesi dalla data di produzione
Condizioni di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare comunque lo stato di conservazione del prodotto.
Materiali della confezione	Sacchetto: LDPE90, etichetta: PAP22
Indicazioni ambientali	Raccolta differenziata: PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e il Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

CACAO IN POLVERE 22/24

02 / VALORI E SPECIFICHE

Informazioni nutrizionali per 100 g

Parametro	Valore
Energia (kJ)	1624
Energia (kcal)	392
Grassi (g)	23
di cui saturi (g)	14,2
Carboidrati (g)	10,9
di cui zuccheri (g)	0,9
Fibre (g)	27,6
Proteine (g)	19,0
Sale (g)	0,375

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Contenuto di grassi	22,0 - 24,0	%	ICA 37/1990 (Estrazione con etere di petrolio)
Chimico-fisici pH (soluzione al 10%)	7.8 - 8.2		ICA 15/1972
Chimico-fisici Finezza (passante a setaccio 75 µm)	≥99,5	%	ICA 38/1990 (Sospensione acquosa)
Chimico-fisici Umidità	≤5,0	%	ICA 1/1952
Microbiologici Conta totale	≤5000	cfu/g	ISO 4833-1
Microbiologici Muffe	≤50	cfu/g	ISO 21527-2
Microbiologici Lievitanti	≤50	cfu/g	ISO 21527-2

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Microbiologici Enterobacteriaceae	assente	per g	ISO 21528-1
Microbiologici E. coli	assente	per g	ISO 166649-3
Microbiologici Salmonella	assente	per 4x375g	ISO 6579-1

CACAO IN POLVERE 22/24

03 / ALLERGENI

Allergeni e prodotti derivati

Tre informazioni distinte: presenza nel prodotto, presenza nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata.
“Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Assenza di allergeni tra gli ingredienti. Può contenere tracce di LATTE per presenza nello stabilimento che tratta LATTE e derivati.

Categorie dell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. Per cereali e frutta a guscio, specie ed eventuali esenzioni devono essere precisate nelle note. Per i solfiti, la valutazione fa riferimento alla soglia applicabile espressa come SO₂.

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.