

CACAO PUDRĂ 22/24

01 / IDENTITATE ȘI CARACTERISTICI

Cod produs	SP224
Formate disponibile	SP224 · 1 kg · Pungă
Origine	Olanda
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Cacao pudră, alcalinizată, 22-24% grăsimi.

Ingrediente

100% Cacao pudră

Utilizare

Mod de utilizare și dozaj	Între 5% și 20%
---------------------------	-----------------

Depozitare și ambalare

Termen de valabilitate	24 luni de la data producției
Condiții de depozitare	A se păstra într-un loc răcoros și uscat. După fiecare utilizare, închideți ambalajul și păstrați-l într-un mediu curat și răcoros. Manevrați doar cu ustensile perfect curate și uscate. Înainte de fiecare utilizare verificați oricum starea de conservare a produsului.
Materiale de ambalaj	Pungă: LDPE90, etichetă: PAP22
Indicații de mediu	Colectare selectivă: PLASTIC. Verificați reglementările locale.

Declarații

NON-OMG: acest produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificările ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 pentru nivelurile maxime admise de

reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentului EU 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.

FĂRĂ GLUTEN: conform Regulamentului CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten" deoarece produsul poate conține contaminări accidentale de gluten de până la maximum 20 mg/kg.

CACAO PUDRĂ 22/24

02 / VALORI ȘI SPECIFICAȚII

Informații nutriționale pentru 100 g

Parametru	Valoare
Energie (kJ)	1624
Energie (kcal)	392
Grăsimi (g)	23
din care saturate (g)	14,2
Carbohidrați (g)	10,9
din care zaharuri (g)	0,9
Fibre (g)	27,6
Proteine (g)	19,0
Sare (g)	0,375

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimic-fizic Conținut de grăsimi	22,0 - 24,0	%	ICA 37/1990 (Extracție cu eter de petrol)
Chimic-fizic pH (soluție la 10%)	7.8 - 8.2		ICA 15/1972
Chimic-fizic Granulație (trecere prin sită 75 μm)	≥99,5	%	ICA 38/1990 (Suspensie apoasă)
Chimic-fizic Umiditate	≤5,0	%	ICA 1/1952
Microbiologic Număr total germeni	≤5000	cfu/g	ISO 4833-1
Microbiologic Mucegaiuri	≤50	cfu/g	ISO 21527-2
Microbiologic Drojdie	≤50	cfu/g	ISO 21527-2

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Microbiologic Enterobacteriaceae	absent	per g	ISO 21528-1
Microbiologic E. coli	absent	per g	ISO 166649-3
Microbiologic Salmonella	absent	per 4x375g	ISO 6579-1

CACAO PUDRĂ 22/24

03 / ALERGENI

Alergeni și produse derivate

Trei informații distincte: prezența în produs, prezența în unitate și riscul de contaminare încrucișată. „De verificat” nu indică absență.

Categorie	În produs	În unitate	Risc de contaminare încrucișată
Cereale care conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclus lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Absenta alergenilor printre ingrediente. Poate conține urme de LAPTE datorită prezenței în unitate care procesează LAPTE și derivate.

Categorii din Anexa II a Reg. UE 1169/2011. Pentru cereale și fructe cu coajă, speciile și eventualele excepții trebuie precizate în notițe. Pentru sulfiți, evaluarea se referă la pragul aplicabil exprimat ca SO2.

Informații suplimentare

Informațiile prezentate în această fișă, deși sunt corecte și redactate la cel mai bun nivel al cunoștințelor noastre actuale, au doar caracter informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a produsului menționat.