

## Descriere generala produs

Articol numar: 721

Nume produs: IVORY COAST 55%

Descriere: Cuvertura ciocolata neagra 55%

Culoare: maro inchis, stralucitor

Miros: aromat, cu aroma distincta de cacao

Gust: de cacao, dulce

Textura: ferma, fina

Ingrediente, in ordine descrescatoare: Masa cacao, zahar, unt de cacao, emulgator: **lecitina de soia**, extract de vanilie / cacao min 55%

Ingredient	Cantitate %	Tara de origine	Origine botanica
Masa de cacao	46%	Coasta de fildes	Boabe cacao
Zahar	44%	Germania, Polonia	Sfecla de zahar
Unt de cacao	10%	Africa de vest	Boabe cacao
Emulgator: lecitina de soia	<1	Brazilia	Boabe de soia
Extract de vanilie	<0,1	Africa, UE	Pastai de vanilie

## Valori nutritionale\* medii pe 100 g produs:

Energie: 2.323 kJ / 558 kcal

Grasimi: 35,0 g

Dintre care saturate: 22,0 g

Carbohidrati: 49,0 g

Dintre care zahar 44,0 g

Fibre: 11,0 g

Proteine: 5,9 g

Sare: 0,00 g

\*Toate informatiile au fost calculate cu ajutorul tabelelor de valori nutritionale si sunt supuse deviatilor naturale

## Parametri chimici, fizici si microbiologici

Analiza	Valoare index	Unitate	Metoda
Continut apa	max. 2	%	Uscare 4 ore la 105° C
Continut total de germeni	max. 5000	cfu/g	In acord cu § 64 LFGB
Drojdii	max. 100	cfu/g	In acord cu § 64 LFGB
Mucegai	max. 100	cfu/g	In acord cu § 64 LFGB
Enterobacteriacee	max. 100	cfu/g	In acord cu § 64 LFGB
E. coli	negativ	cfu/g	In acord cu § 64 LFGB
Drojdii osmotolerante	negativ	cfu/g	In acord cu § 64 LFGB
Salmonela	negativ	cfu/g	In acord cu § 64 LFGB

## Certificat aflatoxine

Pentru produsele noastre, folosim doar semințe / materii prime specificate. Furnizorii noștri analizează fiecare lot livrat la noi pentru aflatoxine. În plus, supunem materiile prime pe care le primim la analiză pentru aflatoxine în mod aleatoriu. Analiza se realizează într-un laborator extern. Certificatele sunt disponibile în compania noastră. Valorile limitante sunt conforme cu Regulamentul (CE) nr. 396/2005 și nr. 1881/2006 modificată.

## Depozitare si valabilitate

Durata minima de valabilitate: 720 zile de la data productiei  
 Cerinte de depozitare: ca. 15 – 18° C, aprox. 60% umiditate relativa, protejat de lumina. Variatiile de temperatura pe termen scurt, de ex. in timpul transportului, nu afecteaza calitatea produsului sau durata valabilitatii.

**Ambalare:** 10 kg

## Alergeni

	Continut in produs			Contaminare incrucisata		
	Da	Nu	Substanta	Da	Nu	Comentariu
Alergeni						
Cereale continand gluten		X			X	
Crustacee		X			X	
Oua		X			X	
Peste		X			X	
Arahide		X			X	
Soia	X		Lecitina de soia		X	
Lapte		X	Lapte praf	X		

Nucifere		X		X		Migdale, alune de padure
Migdale		X		X		Migdale
Fistic		X			X	
Alune de padure		X		X		Alune de padure
Telina		X			X	
Mustar		X			X	
Seminte de susan		X			X	
Dioxid de sulf si sulfiti		X			X	
Lupin		X			X	
Moluste		X			X	

## OMG

Pentru fabricarea produselor noastre, nu folosim alimente sau ingrediente alimentare care conțin sau constau din organisme modificate genetic, așa cum sunt definite în Regulamentele (CE) 1829/2003 și 1830/2003.

## Iradierie

Pentru fabricarea produselor noastre, nu folosim alimente sau ingrediente alimentare care au fost supuse iradierii.

## Nanotehnologie

Pentru fabricarea produselor noastre, nu folosim alimente și ingrediente alimentare care sunt fabricate folosind nanotehnologie sau care conțin nanomateriale. Furnizorii nostri de materii prime confirmă faptul că produsele livrate către dvs. nu au fost tratate.

## Pesticide și metale grele

Pentru fabricarea produselor noastre, folosim numai produse care respectă legea alimentară. Furnizorii noștri de materii prime confirmă întotdeauna conformitatea cu nivelurile maxime de reziduuri (cadmiu, mercur și arsen) și pesticide, pe o bază aleatorie.

## Contaminarea cu corpuri străine

Pentru siguranța produselor noastre, au fost instalate echipamente de ultimă generație pentru a elimina pe cât posibil contaminarea cu corpuri străine, cum ar fi: site ultrafine, magneți permanenți și detectoare de metale.

Actualizare la: 10.01.2024