

**Prodotto:** 11996349 vers. 2 RENO BIANCO 38/40 SML 3032  
**Cod. articolo:** 01010728 RENO BIANCO 38/40 5  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 08/01/2008

#### Descrizione

puro cioccolato bianco in gocce di qualità superiore con fluidità ottimale per impieghi di ricopertura e per la produzione di cioccolatini e praline. Contiene estratto naturale di vaniglia.

#### Denominazione

cioccolato bianco.

Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

#### Ingredienti (sintetico)

zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante lecitina (di soia), estratto naturale di vaniglia.

#### Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1)	39.7	% ± 1.5
sost. secca tot. di cacao	31.4	% min.
sost. secca tot. di orig. lattica	26.5	% min.
grasso butirrico	7.1	% ± 0.5
saccarosio	40	% ± 1.5
umidità (K.F.)	1.2	% max.
viscosità (O.I.C.C.C.)	0.8-1.3	Pa*S
lim.di scorrimento (O.I.C.C.C.)	0.8-2.8	Pa

(1) estraz.con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

#### Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000	UFC/g max.
lieviti (2)	25	UFC/g max.
muffe (2)	25	UFC/g max.
coliformi (3)	assenti/g	
Escherichia coli (4)	assente/g	
salmonelle (5)	assenti/25 g	

- (1) ISO 4833:91  
 (2) ISO 7954:87  
 (3) ISO 4832:91  
 (4) ISO 16649-2:01  
 (5) ISO 6579:93

#### Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno un anno.

MODALITA' DI TRASPORTO:  
 a temperatura non superiore a 20°C

**Prodotto:** 11996349 vers. 2 RENO BIANCO 38/40 SML 3032  
**Cod. articolo:** 01010728 RENO BIANCO 38/40 5  
**Stato:** Approvata da RAQ in data 08/01/2008

### Confezione

cartone da 10 kg contenente due sacchetti da 5 kg netti.  
 cartone da 5 kg contenente un sacchetto da 5 kg netti.

MODALITA' DI TRASPORTO:  
 a temperatura non superiore a 20°C

### Modalità d'uso

fondere a bagnomaria sotto costante agitazione senza superare la temperatura di 45°C.  
 Temperare ed utilizzare a 27-29°C.  
 Evitare ogni contaminazione con surrogati di cioccolato.

### Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g  
 (OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	590 kcal
	2460 kJ
2. Proteine (N*6.25)	7 g
3. Carboidrati metabolizzabili	50.5 g
di cui zuccheri	50.5 g
polialcoli	0 g
amido	0 g
4. Grassi	39.7 g
di cui saturi	24.5 g
monoinsaturi	13.7 g
polinsaturi	1.5 g
colesterolo	19 mg
5. Fibre alimentari	0 g
6. Sodio Na	0.2 g

### Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati \_\_\_\_\_  
 Crostacei e prodotti a base di crostacei \_\_\_\_\_  
 Uova e prodotti a base di uova \_\_\_\_\_  
 Pesce e prodotti a base di pesce \_\_\_\_\_  
 Arachidi e prodotti a base di arachidi \_\_\_\_\_  
 Soia e prodotti a base di soia \_\_\_\_\_ X (lecitina)  
 Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) \_\_\_\_\_ X (latte intero in polvere)  
 Frutta a guscio e prodotti derivati \_\_\_\_\_ CC  
 Sedano e prodotti a base di sedano \_\_\_\_\_  
 Senape e prodotti a base di senape \_\_\_\_\_  
 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo \_\_\_\_\_  
 Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg \_\_\_\_\_  
 Lupino e prodotti a base di lupino \_\_\_\_\_  
 Molluschi e prodotti a base di mollusco \_\_\_\_\_

---

<b>Prodotto:</b>	<b>11996349 vers. 2</b>	<b>RENO BIANCO 38/40 SML 3032</b>
<b>Cod. articolo:</b>	01010728	RENO BIANCO 38/40 5
<b>Stato:</b>	Approvata da RAQ in data 08/01/2008	

---

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.