

	SCHEDA TECNICA	
	NOME PRODOTTO CACAO BURRO DEODORATO	Fornitore CRDE

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Grasso vegetale ottenuto dalla lavorazione di semi di cacao (<i>Theobroma cacao L.</i>)
Origine	Repubblica Dominicana

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

(Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	n.d.
Carboidrati	n.d.
Proteine	n.d.
Lipidi	n.d.
Minerali	n.d.
Fibra alimentare	n.d.
Acqua	0,1

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Caratteristico, di colore giallo scuro
Odore	Caratteristico, gradevole di cacao, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, gradevole di cacao, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna
Acido palmitico	22-30%
Acido stearico	32-37%
Acido oleico	30-37%
Acido linoleico	2-4%
Materia insaponificabile	≤ 0,35%
Acidi grassi liberi	≤ 1,75%
Punto di fusione	22-36 °C
Punto di coagulazione	21-27 °C
Indici grassi	
- numero di iodio	37
- numero acido	-
- numero saponificazione	194
Indice rifrattometrico	560-580

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	≤ 100.000 ufc/g
E. Coli	< 100 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
Salmonelle	Assenti
Aflatossine (B1-B2-G1-G2)	B1 < 5 ppb Totali < 10 ppb

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	Disponibile
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	Disponibile
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto. Proteggere dalla luce diretta, da fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata.
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Esterno: cartone. Interno: sacco di polietilene.
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

9) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- D. Lgs. 155/97 – Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Dir. 2000/13/CE "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- D.M. 34 del 21/03/73 - Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

**La scheda riporta i dati ricevuti dal produttore/fornitore
Le informazioni sono orientative e soggette a modifica senza preavviso**

10) SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasile (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO

La contaminazione incrociata conseguente a eventi casuali non controllabili dall'operatore o a seguito di circostanze inevitabili non è contemplata nella scheda allergeni.

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020