

SCHEDA TECNICA CIOCCOLATO BIANCO



Unigra S. r.l.
48017 CONSELICE (RA) ITALY
VIA GAROZZA 9/B
TEL. + 39 0545 989511 (25 linee r.a.)
FAX + 39 0545 989615
COD. FISCALE P.IVA 02403240399
Internet E-mail: unigra@unigra.it
http://www.unigra.it

INFORMAZIONI PRODOTTO

PRODUCT INFORMATION

Codice del prodotto / Product code

AQ50AM

Nome del prodotto
BIANCO PANI

Product name
WHITE BLOCKS

CIOCCOLATO BIANCO conforme a quanto previsto dal D.L. 178 del 12 giugno 2003.
Cacao: 31% minimo.

WHITE CHOCOLATE produced in accordance with directive 2000/36/CE.
Cocoa solids: 31% minimum.

Ingredienti

zuccheri, burro di cacao, LATTE in polvere, emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia.

Ingredientis

sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier (E322 sunflower lecithin), natural vanilla flavouring.

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE.
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

GMO labelling compliant with Regulations 2003/1829/EC and 2003/1830/EC.
Product not treated with ionising radiation.

Confezione

10 pani da 1 kg con incarto di PE/PET.
Scatole da 10 kg.

Packaging

10 x 1 kg blocks with PE/PET wrapper.
10 kg boxes.

Pallet info

scatole per strato/boxes per layer
strati/layers per pallet
scatole/boxes per pallet
1 pallet

20
4
80
800 kg

Conservabilità

540 giorni a max 20°C in luogo asciutto.

Shelf-life

540 days at max 20°C in a dry place.

Valori tipici / Typical values

Umidità / Moisture
Grasso/Fat
Cacao totale/Cocoa solids
Limite di scorm./Yield value
Viscosità/Viscosity (Casson)

∴ 1,0 %
36,0 - 38,0 %
min 31 %
4,000 - 7,000 Pa
1,200 - 1,500 mPa x s