



**Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit:****Copertura in gocce Canoabo 62% / Cocoa Canoabo 62% in drops / Couverture en pastilles Canoabo 62 %**

SP N° 687
 Rev. 02 del 14/10/2022
 Motivo rev aggiunta
 caratteristiche tecniche
 / Rev revision addition of
 technical features / motif de la
 révision: ajout de
 caractéristiques techniques

Codice del prodotto / product code / code produit	CP62CA
	
Denominazione legale del prodotto / Product Legal Name / Dénomination légale du produit:	Cioccolato Fondente (provenienza Venezuela) Dark Chocolate (Venezuela) Chocolat Fondant (origine Venezuela)
Denominazione commerciale del prodotto / Product Trade Name/Dénomination commerciale du produit:	Copertura in gocce Criollo Canoabo 62% Criollo Canoabo 62% couverture in drops Couverture en pastilles Criollo Canoabo 62%

Caratteristiche tecniche / technical characteristics/ caractéristiques techniques :

Processo produttivo: <i>Production Process</i> <i>Processus de production</i>	Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, preraffinazione, raffinazione, concaggio, temperaggio, colaggio pastiglie, confezionamento / Cleaning, debacterization, roasting, grinding, prerefinement, refinement, conching, tempering, drops pouring, packaging / Nettoyage des fèves, débactérisation, torréfaction, granulation, pré-affinage, affinage, conchage, tempérage, moulage en pastilles, emballage.
Confezionamento Primario/ <i>Primary packaging/ Emballage Primaire</i>	Film PET/ALU/PE
Confezionamento Secondario <i>Secondary Packaging / Emballage Secondaire:</i>	NA
Confezionamento Terziario <i>Tertiary Packaging / Emballage Tertiaire:</i>	Unità di spedizione: Cartone avana contenente / <i>Shipping Unit: Havana cardboard containing : 3x1 Kg</i> <i>/ Unité d'expédition : Carton havane contenant : 3x1 Kg</i>
Pallettizzazione <i>Palletisation:</i> <i>Palettisation :</i>	Cartoni strato x n° strati / <i>cartons per layer x n° layers</i> <i>Cartons par couche (x n° de couches) 12x5 = 60</i>
Modalità di conservazione <i>Storage / Modalité de conservation</i>	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori ed ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C. <i>The product should be kept in a fresh, dry, odourless place at a temperature between 14 and 20°C./ Le produit doit être conservé dans un endroit frais, sec, sans odeur et à une température comprise entre 14° et 20 °C.</i>
Shelf life / Shelf life / Durée de vie	30 mesi / 30 months / 30 mois

INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS

Tipologia / Type / Typologie	Origine/ Origin Origine
Pasta di cacao / <i>Cocoa paste / Pâte de cacao</i>	Origine Botanica / <i>Botanical Origin: Theobroma cacao –/</i> <i>Origine Botanique: Theobroma cacao - Venezuela</i>
Zucchero di canna / <i>Cane Sugar / Sucre de canne</i>	Origine Botanica Canna da zucchero <i>Botanical Origin: Cane sugar</i> <i>Origine Botanique : Canne à sucre</i>
Burro di cacao / <i>Cocoa Butter/Beurre de cacao</i>	Origine Botanica / <i>Botanical Origin: Theobroma cacao /</i> <i>Origine Botanique: Theobroma cacao</i>
Lecitina di soia / <i>Soya lecithin / Lécithine de soja</i>	Origine Botanica / <i>Botanical Origin: Glicine max /</i> <i>Origine Botanique Glicine max</i>

**Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit:****Copertura in gocce Canoabo 62% / Cocoa Canoabo 62% in drops / Couverture en pastilles Canoabo 62 %**SP N° 687
Rev. 02 del 14/10/2022
Motivo rev aggiunta
caratteristiche tecniche
/ Rev revision addition of
technical features / motif de la
révision: ajout de
caractéristiques techniques**Caratteristiche Sensoriali / Sensory Characteristics / Caractéristiques Sensorielles**

Sapore / Taste / Saveur	Tipico del cioccolato fondente con Note di vaniglia Bourbon, latte di mandorla, datteri, albicocche secche e semi di girasole. Ha un'acidità quasi assente, un'astringenza molto bassa, una straordinaria rotondità, eleganza e grande persistenza/ Typical of dark chocolate with Notes of Bourbon vanilla, almond milk, dates, dried apricots and sunflower seeds. It has almost no acidity, very low astringency, extraordinary roundedness, elegance and great persistence. / Typique du chocolat noir avec des notes Notes de vanille Bourbon, lait d'amande, dattes, abricots secs et graines de tournesol. Il n'a presque pas d'acidité, une très faible astringence, une rondeur extraordinaire, de l'élégance et une grande persistance
Odore / Odour / Odeur	Tipico del cioccolato fondente / Typical of dark chocolate / Typique du chocolat noir
Colore / Colour / Couleur	Tipico del cioccolato fondente / Typical of dark chocolate / Typique du chocolat noir
Texture (Consistenza)/Texture (Consistance)	Tipico del cioccolato fondente (solida ma scioglievole) / Typical of dark chocolate (solid but meltable) / Typique du chocolat noir (solide mais fondant)

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES (100 g) / VALEURS NUTRITIONNELLES (100 g) :

Grassi / Fat / Gras	41 g
Di cui saturi / Of which saturates/ Dont saturés	19 g
Fibre / Fiber / Fibres	5.5 g
Proteine / Protein / Protéines	6 g
Carboidrati / Carbohydrate / Carbohydrates	45 g
Di cui zuccheri /Of which sugar /Dont sucres	37 g
Valore Energetico / Energy / Valeur énergétique	kcal: 584 - kJ 2428
Sale / Salt / Sel	< 0,15 g

Caratteristiche microbiologiche / microbiological characteristics caractéristiques microbiologiques
(valori di riferimento/ reference values/ valeurs de references) :

Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge/ Charge Bactérienne Totale	< 1000 UFC/g
Enterobatteriacee / Enterobacteriacee/ Entérobactéries	< 10 UFC/g
Lieviti / Yeasts / Levures	< 50 UFC/g
Muffe / Molds/ Moisissures	< 50 UFC/g
Salmonella / Salmonella / Salmonella	Assente su 25g/Absent in 25g/Absente dans 25g
Stafilococco Aureo / Staphylococcus aureus/ Staphylocoque doré	< 10 UFC/g
E.Coli / E.Coli / E.Coli	< 10 UFC/g

**Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit:****Copertura in gocce Canoabo 62% / Cocoa Canoabo 62% in drops / Couverture en pastilles Canoabo 62 %**

SP N° 687
 Rev. 02 del 14/10/2022
 Motivo rev aggiunta
 caratteristiche tecniche
 / Rev revision addition of
 technical features / motif de la
 révision: ajout de
 caractéristiques techniques

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
 (valori di riferimento/ reference values / valeurs de références):

Viscosità /Viscosity/ Viscosité	700 - 1200 mPa
Limite di scorrimento /Flow limit/ Limite d'écoulement	< 10 Pa
Finezza media da Curva Gaussiana / average fineness from Gaussian curve / finesse moyenne à partir de la courbe gaussienne	14-18 µ

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
 (valori di riferimento/ reference values / valeurs de références):

Viscosità /Viscosity/ Viscosité	700 - 1200 mPa
Limite di scorrimento /Flow limit/ Limite d'écoulement	< 10 Pa
Finezza media da Curva Gaussiana / average fineness from Gaussian curve / finesse moyenne à partir de la courbe gaussienne	14-18 µ

CARATTERISTICHE GENERICHE / GENERIC CHARACTERISTICS
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRIQUES :

OGM	Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003) Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003) Absents (Comme requis par les règlements EC n°1829/2003 –1830/2003)
------------	---

SCHEDA ALLERGENI / ALLERGEN CARD / FICHE ALLERGÈNES:

(Tale elenco osserva le disposizioni dell'All. to III bis della Direttiva 2003/89/CE.) / (This list complies with the provisions of Annex IIIa to Directive 2003/89/EC.) (Cette liste respecte les dispositions de l'Annexe III bis de la Directive 2003/89/CE.) :

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES	Ingrediente/ Ingredients/ Ingrédients	In linea produttiva / in the production lines / En ligne de production	In Stabilimento/ in the factory/ En usine Cross Contaminations/ Contaminations Croisées
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut and other derived products / Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut et autres produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and derived products / Crustacés et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and derived products / Œufs et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and derived products / Poisson et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and derived products / Cacahuètes et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Soia e prodotti derivati. / <i>Soya and derived products / Soja et produits dérivés.</i>	SI / YES OUI	SI / YES OUI	SI / YES OUI
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and derived product / Lait et produits dérivés.</i>	NO/NON	SI / YES OUI	SI / YES OUI
Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) / <i>Shell fruits and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts) / Fruits à coque et dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland).</i>	NO/NON	NO/NON	SI / YES OUI
Sedano, senape e prodotti derivati / <i>Celery, mustard and derived products / Céleri, moutarde et produits dérivés.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON

**Scheda Prodotto / Product Sheet / Fiche Produit:****Copertura in gocce Canoabo 62% / Cocoa Canoabo 62% in drops / Couverture en pastilles Canoabo 62 %**SP N° 687
Rev. 02 del 14/10/2022
Motivo rev aggiunta
caratteristiche tecniche
/ Rev revision addition of
technical features / motif de la
révision: ajout de
caractéristiques techniques

Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and derived products / Graines de sésame et produits dérivés</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ / <i>Sulfuric anhydride and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / L expressed as SO₂ / Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg/L exprimés en SO₂.</i>	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Molluschi / Shellfish / Coquillages	NO/NON	NO/NON	NO/NON
Lupini / Lupins / Lupins	NO/NON	NO/NON	NO/NON