



Scheda Prodotto / Product Sheet /Fiche Produit:
Copertura in gocce Criollo Ocumare 38% / Cocoa
Criollo Ocumare 38% in drops / Couverture en
pastilles Criollo Ocumare 38%

SP N° 690
 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 Prodotto / Product code CP38OC



Denominazione legale del prodotto <i>Product Legal Name:</i> <i>Dénomination légale du produit :</i>	Cioccolato al latte (provenienza Venezuela) / Milk Chocolate (Venezuela) / Chocolat au lait (origine Venezuela)
Denominazione commerciale del prodotto / Product Trade Name: <i>Dénomination commerciale du produit :</i>	Copertura in gocce Criollo Pro Ocumare 38% / Criollo Pro Ocumare 38% couverture in pastilles / Couverture en pastilles Criollo Pro Ocumare 38%

Caratteristiche tecniche / technical characteristics / caractéristiques techniques :

Processo produttivo / Production Process / Processus de production	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/ Primary packaging /Emballage Primaire	1 kg Film PET/ALU/PE
Confezionamento Secondario / Secondary Packaging / Emballage Secondaire	NA
Confezionamento Terziario Tertiary Packaging: Emballage Tertiaire	Unità di spedizione: Cartone avana contenente / Shipping Unit: Havana cardboard containing /Unité d'expédition: Carton havane contenant: 3x1 Kg
Pallettizzazione Palletisation: Palettisation:	cartoni strato x n° strati / cartons per layer x n° layers /Cartons par couche x n° de couches: 12x5 = 60
Modalità di conservazione Storage Modalité de conservation	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	24 mesi / 24 months / 24 mois

INGREDIENTI / INGREDIENTS / INGRÉDIENTS

Tipologia / Type / Typologie	Origine/ Origin / Origine
Zucchero di canna / Cane Sugar / Sucre de canne 37,5%	Origine Botanica: Canna da zucchero / Botanical Origin: Cane sugar / Origine Botanique: Canne à sucre
Burro di cacao / Cocoa Butter / Beurre de Cacao 26%	Origine Botanica: Theobroma cacao / Botanical Origin: Theobroma cacao / Origine Botanique: Theobroma cacao
Latte in polvere / powder milk / Lait en poudre 24%	Origine animale: (vaccina)/ Animal origin: (cow's)/ Origine animale : (de vache)
Pasta di cacao / Cocoa paste/ Pâte de cacao 12%	Origine Botanica: Theobroma cacao - Botanical Origin: Theobroma cacao - Origine Botanique: Theobroma cacao -
Lecitina di soia / Soya lecithin 0.5% / Lécithine de soja	Origine Botanica: Glicine max / Botanical Origin: Glicine max / Origine Botanique: Glicine max



Scheda Prodotto / Product Sheet /Fiche Produit:
Copertura in gocce Criollo Ocumare 38% / Cocoa
Criollo Ocumare 38% in drops / Couverture en
pastilles Criollo Ocumare 38%

SP N° 690
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 al latte con note di caramello, tabacco, noci, papaia, sottobosco, funghi e datteri. / Typical of milk chocolate with notes of caramel, tobacco, walnuts, papaya, undergrowth, mushrooms and dates. / Typique du chocolat au lait avec notes de caramel, de tabac, de noix, de papaye, de sous-bois, de champignons et de dattes.
Odore / Odour/ Odeur	Tipico del cioccolato al latte con note di caramello, tabacco, noci, papaia, sottobosco, funghi e datteri. / Typical of milk chocolate with notes of caramel, tobacco, walnuts, papaya, undergrowth, mushrooms and dates. / Typique du chocolat au lait avec notes de caramel, de tabac, de noix, de papaye, de sous-bois, de champignons et de dattes.
Colore / Colour / Couleur	Tipico del cioccolato al latte / Typical of milk chocolate/ Typique du chocolat au lait
Texture (Consistenza)/Texture (Consistance)	Tipico del cioccolato al latte (solida ma scioglievole) / Typical of milk chocolate (solid but meltable) / Typique du chocolat au lait (solide mais fondant)

Caratteristiche nutrizionali / nutritional values/ valeurs nutritionnelles (100 g) :

Grassi / Fat / Gras	39 g
Di cui saturi / Of which saturates/ Dont saturés	18 g
Fibre / Fiber / Fibres	1.5 g
Proteine / Protein / Protéines	8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Carbohydrates	49 g
Di cui zuccheri / Of which sugar / Dont sucres	47 g
Valore Energetico / Energy / Valeur énergétique	kcal 581 - kJ 2420
Sale / Salt / Sel	0 g

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

Carica Batterica Totale/ Total Bacterial Charge/ Charge Bactérienne Totale	< 1000 UFC/g
Enterobatteriacee / Enterobacteriaceae 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

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



Scheda Prodotto / Product Sheet /Fiche Produit:
Copertura in gocce Criollo Ocumare 38% / Cocoa
Criollo Ocumare 38% in drops / Couverture en
pastilles Criollo Ocumare 38%

SP N° 690
 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 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>	SI / YES OUI	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
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 SO2 / <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