

# SCHEDA TECNICA CIOCCOLATO FONDENTE 57%



Unigra S.r.l.  
48017 CONSELICE (RA) ITALY  
VIA GARDOZZA 9/B  
TEL. + 39 0545 899511 (25 linee r.a.)  
FAX + 39 0545 899615  
COD. FISCALE/P.IVA 02403240399  
Internet-E-mail: unigra@unigra.it  
http://www.unigra.it

## INFORMAZIONI PRODOTTO

## PRODUCT INFORMATION

Codice del prodotto / Product code

AQ50AI

Nome del prodotto

**PANI FONDENTE 36/38**  
**DARK BLOCKS 36/38**

CIOCCOLATO DI COPERTURA conforme a quanto previsto dal D.L. 178 del 12 giugno 2003.  
Cacao: 57% minimo.

COUVERTURE CHOCOLATE produced in accordance with directive 2000/36/CE.  
Cocoa solids: 57% minimum.

### Ingredienti

pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia.

### Ingredientis

cocoa mass, sugar, cocoa butter, 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 1,0 kg con incanto di PE / PET.  
Scatole da 10kg.

**Packaging**  
10 x 1.0 kg blocks with PE / PET wrapper.  
10kg 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

720 giorni a max 20°C in luogo asciutto.

**Shelf-life**  
720 days at max 20°C in a dry place.

### Valori tipici / Typical values

Umidità / Moisture  
Grasso/Fat  
Cacao totale/Cocoa solids  
Viscosità/Viscosity (Casson)  
Limite di scorrimento/Yield value  
Acidi grassi trans / trans fatty acids

: 1,0 %  
36,0 - 38,0 %  
min 57 %  
1.000 - 1.400 mPa.s  
4.000 - 11.000 Pa  
0 %

Ed. 1 Rev. nr. 1 02.07.2019 AQ50AI  
Mod. 0401-5 Rev. 3

info.clienti@unigra.it

Pag. 1/3