

SCHEDA TECNICA DISCHI CIOCCOLATO FONDENTE 54%



Unigra S.r.l.
48017 CONSELICE (RA) ITALY
VIA GARUZZA 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

AQ50AQ

Nome del prodotto

FONDENTE 32/34 VN DISCHI
DARK 32/34 NV DISCS

CIOCCOLATO DI COPERTURA conforme a quanto previsto dal D.L. 178 del 12 giugno 2003.
Cacao: 54% minimo.

COUVERTURE CHOCOLATE produced in accordance with directive 2000/36/CE.
Cocoa solids: 54% minimum.

Ingredienti

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

Ingredients

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 sacchetti poliaccoppiato PP/Al/PE da 1 kg.
Scatole da 10 kg.

Packaging
10x1 kg multi-layer PP/Al/PE-bags.
10 kg boxes.

Pallet info

sacchetti per scatole/ bags per box
scatole per strati/boxes per layer
strati/layers per pallet
scatole/boxes per pallet
1 pallet

10
8
5
40
400 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 %
32.0 - 34.0 %
min 54 %
1.500 - 2.400 mPa.s
12.000 - 18.000 Pa
0 %

Ed. 1 Rev. nr. 1 08.07.2019 AQ50AQ
Mod. 0401-6 Rev. 3

info.clienti@unigra.it

Pag. 1/3