

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****Gestione Documento**

Rev. 0 del 09/06/2022

Emesso da RGSQ
Sonia Bini**LA CRUZ****CODICE ARTICOLO 6115**

Pag. 1 di 2

Denominazione di vendita	LA CRUZ															
Produttore	AMEDEI S.r.l.															
Stabilimento di produzione	Via San Gervasio 29, La Rotta - Pontedera (PI) - ITALIA Tel. + 39 0587 484849 Fax + 39 0587 483208 http://www.amedei.it e-mail: amedei@amedei.it															
Prodotti e Ingredienti	<p>1 Tavoletta TOSCANO BLACK 70 50g Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao. Cacao min. 70% Può contenere tracce di nocciole, mandorle, pistacchi, noci, latte.</p> <p>1 Tavoletta TOSCANO BLACK 80 50g Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao. Cacao min. 80% Può contenere tracce di nocciole, mandorle, pistacchi, noci, latte.</p> <p>1 Tavoletta TOSCANO PISTACCHIO 50g Zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere, Pistacchio Verde di Bronte DOP (10%). Cacao min. 29% Può contenere tracce di nocciole, mandorle, pistacchi, noci, latte.</p> <p>1 Tavoletta TOSCANO FRUTTI ROSSI 50g Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao, frutta disidratata (fragola, ciliegia, lampone) (10%). Cacao min. 70% Può contenere tracce di nocciole, mandorle, pistacchi, noci, latte.</p>															
Allergeni	Latte. Può contenere tracce di nocciole, mandorle, pistacchi, noci.															
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, max. 18°C. Degustare a temperatura ambiente.															
Shelf life	14 mesi, espressa come TMC (termine minimo di conservazione) in giorno/mese/anno.															
Rintracciabilità	Lotto															
Formato	Tavoletta															
Peso netto	200g - 7oz															
Packaging	TAVOLETTE Imballaggio primario: carta accoppiata con film in HPDE (polietilene ad alta densità). Imballaggio secondario: scatola di cartone.															
Caratteristiche microbiologiche	<table><tr><td>CMT</td><td><10⁴</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>Enterobatteri</td><td><10</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>E. coli</td><td><10</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>Stafilococchi coag. +</td><td><10</td><td>UFC/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>assente</td><td>pres/ass/25g</td></tr></table>	CMT	<10 ⁴	UFC/g	Enterobatteri	<10	UFC/g	E. coli	<10	UFC/g	Stafilococchi coag. +	<10	UFC/g	Salmonella spp.	assente	pres/ass/25g
CMT	<10 ⁴	UFC/g														
Enterobatteri	<10	UFC/g														
E. coli	<10	UFC/g														
Stafilococchi coag. +	<10	UFC/g														
Salmonella spp.	assente	pres/ass/25g														
Caratteristiche chimico/fisiche	CIOCCOLATO FONDENTE pH 6,8 ± 0,3 Aw 0,461 ± 0,046 Umidità 0,3% ± 0,1 CIOCCOLATO BIANCO pH 6,6 ± 0,3 Aw 0,488 ± 0,049 Umidità 0,5% ± 0,1															

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO****Gestione Documento**

Rev. 0 del 09/06/2022

Emesso da RGSQ
Sonia Bini**LA CRUZ****CODICE ARTICOLO 6115**

Pag. 2 di 2

Destinazione d'uso del prodotto

Il prodotto è destinato a consumatori di qualsiasi fascia d'età; non è destinato a lattanti, a fini medici speciali, a soggetti allergici o intolleranti agli allergeni sopra menzionati.

Dichiarazioni nutrizionali

TOSCANO BLACK 70

Dichiarazione Nutrizionale - Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Energia 2.387kJ/574kcal, grassi 41g di cui acidi grassi saturi 26g, carboidrati 43g di cui zuccheri 25g, proteine 8,2g, sale 0,02g.

TOSCANO BLACK 80

Dichiarazione Nutrizionale - Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Energia 2.373kJ/572kcal, grassi 47g di cui acidi grassi saturi 30g, carboidrati 29g di cui zuccheri 17g, proteine 8,3g, sale 0,2g.

TOSCANO PISTACCHIO

Dichiarazione Nutrizionale - Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Energia 2.403kJ/577kcal, grassi 41g di cui acidi grassi saturi 24g, carboidrati 44g di cui zuccheri 42g, proteine 8,1g, sale 0,35g.

TOSCANO FRUTTI ROSSI

Dichiarazione nutrizionale - Valori medi per 100g di prodotto
Energia 2200kJ/527kcal, grassi 33g di cui grassi saturi 21g, carboidrati 50g di cui zuccheri 26g, proteine 7,6g, sale 0,02g.

INFORMAZIONI GENERALI

OGM	L'Azienda dichiara, in accordo con le informazioni ricevute dai suoi fornitori di materie prime che i prodotti oggetto delle schede tecniche non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati nel rispetto di quanto previsto dal Reg. (CE) n°1829/2003 e s.m.i. e dal Reg. (CE) 1830/2003 e s.m.i.
Imballaggi	L'Azienda dichiara che tutti gli imballi utilizzati per il confezionamento sono conformi al Reg. (CE) 1935/2004 e s.m.i. e al Reg. (UE) 10/2011
Criteri microbiologici	L'Azienda dichiara che tutti i suoi prodotti sono conformi al Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.
Contaminanti chimici	L'Azienda dichiara che tutti i suoi prodotti sono conformi al Reg. (CE) 1881/2006 e s.m.i.
Residui di antiparassitari	L'Azienda dichiara che tutti i suoi prodotti sono conformi al Reg. (CE) 396/2005 e s.m.i.
SISTEMA AZIENDALE	L'Azienda opera in conformità al Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i., e al Reg. (CE) 178/2002 e s.m.i. L'Azienda è in possesso delle seguenti certificazioni: IFS, ISO 14001, EMAS, KOSHER.

LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO IN CONFEZIONE ORIGINALE. VARIAZIONI LEGISLATIVE POSSONO FAR DECADERE QUANTO DESCRITTO.

LA DITTA "AMEDEI S.R.L." NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITÀ DERIVANTE DALL'USO IRRESPONSABILE, IMPROPRIO E ILLEGALE, DIRETTO E INDIRETTO, DEL PRODOTTO.

IN ASSENZA DI CAMBIAMENTI RIGUARDO A QUANTO DICHIARATO, LE SCHEDE TECNICHE, IN ACCORDO COL SISTEMA DI QUALITÀ AZIENDALE, VENGONO RIEDITATE OGNI TRE ANNI.