



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ATTIMO

CODICE ARTICOLO 6121

Gestione Documento

Rev. 0 del 27/06/2024

Emesso da RGSQ
Sonia Bini

Pag. 1 di 3

Denominazione di vendita

ATTIMO

Produttore

AMEDEI S.r.l.

Stabilimento di produzione

Prodotti – Ingredienti - Valori nutrizionali

4 Cabosse di cioccolato bianco con ripieno di “Pistacchio Verde di Bronte DOP” e sale di Guerende

Esterno: Zucchero di canna, **latte** intero in polvere, burro di cacao. Cacao min. 29%.

Interno: “**Pistacchio** Verde di Bronte DOP” (19%), zucchero di canna, “**Nocciola** Piemonte IGP”, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **mandorle**, destrosio, **latte** scremato in polvere, aromi naturali, sale di Guerende.

Può contenere **noci**.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO: Energia 2.343 kJ/563 kcal, grassi 41g di cui acidi grassi saturi 22g, carboidrati 42g di cui zuccheri 29g, proteine 6,6g, sale 0,19g.

4 Cabosse di cioccolato al latte

Zucchero di canna, burro di cacao, **latte** intero in polvere, pasta di cacao. Cacao min. 32%

Può contenere **nocciole, mandorle, pistacchi, noci**.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO: Energia 2.389kJ/574kcal, grassi 41g di cui acidi grassi saturi 27g, carboidrati 42g di cui zuccheri 19g, proteine 9,3g, sale 0,39g.

4 Cabosse di cioccolato fondente

Pasta di cacao, zucchero di canna, burro di cacao. Cacao min. 70%

Può contenere **nocciole, mandorle, pistacchi, noci, latte**.

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.

Allergeni

Nocciole, mandorle, pistacchi, latte.

Può contenere **noci**



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ATTIMO

CODICE ARTICOLO 6121

Gestione Documento

Rev. 0 del 27/06/2024

Emesso da RGSQ
Sonia Bini

Pag. 2 di 3

Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, max. 18°C. Degustare a temperatura ambiente.		
Shelf life	8 mesi, espressa come TMC (termine minimo di conservazione) in giorno/mese/anno.		
Rintracciabilità	Lotto		
Formato	Confezione 16,3x14,7x3,2 cm		
Peso netto	102g – 3,6oz		
Packaging	CONFEZIONE: interno ed esterno in cartoncino		
Caratteristiche microbiologiche	CMT	<10 ⁴	UFC/g
	Enterobatteri	<10	UFC/g
	E. coli	<10	UFC/g
	Stafilococchi coag. +	<10	UFC/g
	Salmonella spp.	Non rilevabile	R/NR/25g
Caratteristiche chimico/fisiche	CIOCCOLATI FONDENTI pH 5,5 ± 0,2 Aw 0,461 ± 0,046 Umidità 0,3% ± 0,1 CIOCCOLATI AL LATTE pH 6,6 ± 0,3 Aw 0,499 ± 0,050 Umidità 0,5% ± 0,1 LINGOTTI E CABOSSE RIPIENE pH 6,1 ± 0,2 Aw 0,441 ± 0,044 Umidità 0,4% ± 0,1		
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.		