

**INFORMAZIONI PRODOTTO****PRODUCT INFORMATION****Codice del prodotto / Product code****AX48FD****Nome del prodotto****CENTRAMERICA S.I. FONDENTE DISCHI****Product name****CENTRAMERICA S.I. DARK DISCS**

SEMILAVORATO AL CACAO

SEMIFINISHED COCOA PRODUCT

**Ingredienti**

zucchero, grassi vegetali non idrogenati (palmisti), cacao magro in polvere [20%], emulsionante (E322 lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia.

**Ingredients**

sugar, non hydrogenated vegetable fats (palm kernel), fat reduced cocoa powder [20%], 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/Alu/PE-bags.  
10 kg boxes.

**Pallet info**

sacchetti per scatola/ bags per box	10
scatole per strato/boxes per layer	8
strati/layers per pallet	5
scatole/boxes per pallet	40
1 pallet	400 kg

**Conservabilità**

360 giorni a max 20 °C in luogo asciutto.

**Shelf-life**

360 days at max 20 °C in a dry place.

**Valori tipici / Typical values**

Umidità / Moisture	≤ 1,0	%
Grasso/Fat	36,0 - 38,0	%
Carica Batterica Tot./Tot. Plate Count	≤ 5.000	UFC/g
Lieviti/Yeast	≤ 50	UFC/g
Muffe/moulds	≤ 50	UFC/g





**Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof)**

+ = contiene/contain

tr = possibili tracce/possible traces

**Certificazioni / Certifications**

KOSHER: Prodotto certificato Kosher / Product Kosher certified.