

Nome del prodotto:CHOX DARK.....

Peso:gr.70 e gr 130.....

Cod.EAN: 8059020800000 (GR. 70) 8059020800086 (GR. 130)

pz per cartone12.....

pz per strato6.....

pz per pallet

	Tipo confezionamento (es.cellophane)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
Prodotto	Vasetto in vetro g70	5	7	7
	sottovuoto g 130	5	9	9
Imballo 70 130	Cartone	11.5	21.5	15
		11.5	28	19

I.V.A ...10%

INGREDIENTI:

L'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "INGREDIENTI". Se un ingrediente è evidenziato nella denominazione di vendita del prodotto è necessario indicarne la quantità in percentuale sia in etichetta che in scheda tecnica (ad esempio "biscotti al cioccolato" bisogna indicare la % del cioccolato utilizzata nel momento della preparazione dei biscotti).

Ingredienti: Cioccolato Domori Arriba (Cacao min. 62%- Cacao Arriba, zucchero di canna, burro di cacao. Emulsionante: lecitina di soia), acqua Lurisia, zucchero di canna, olio extra vergine d'oliva Mate.

ALLERGENI:

Ogni sostanza allergenica utilizzata nella preparazione di alimenti presente nel prodotto finito, deve essere indicata sull'etichetta e nella scheda tecnica con il nome della sostanza (ad esempio "nocciole").

QUESTIONARIO ALLERGENI	PRESENZA	ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano,segale,orzo,avena,farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
UOVA e prodotti a base di uova		X
PESCE e prodotti a base di pesce		X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X
SOIA e prodotti a base di soia	X	
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
FRUTTA A GUSCIO (mandorle,nocciole,noci comuni, noci di acagiu, noci pecan,noci del Brasile,noci del Queensland e prodotti derivati.		X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X
SENAPE e prodotti a base di senape		X
SEMI SI SESAMO e prodotti a base di sesamo		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o		X

10mg/l espressi come SO2		
LUPINI e prodotti a base di lupini		X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X

pH (per le conserve sottolio, conserve in genere, confetture e succhi di frutta)

pH:	
-----	--

AW Attività dell'acqua

(solo per formaggi, salumi, insaccati in genere, conserve in genere, prodotti a base di pesce.)

AW	
----	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica totale	< 20.000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g
Muffe	< 1.000 ufc/g
Lieviti	< 10.000 ufc/g
Escherichia coli B-glucuronidasi positivo	Enterobatteri < 2.500 ufc/g
Salmonella Spp	Enterobatteri < 2.500 ufc/g
Listeria monocytogenes	<u>assenti</u>
Clostridi solfito riduttori (per le conserve)	

PARAMETRI CHIMICO FISICI: si richiedono per l'olio e prodotti sottolio

Acidità (acido oleico)	
Numero dei perossidi	
Delta K	
K232	
K270	

ANALISI per il miele:

MULTI RESIDUALE completa	
--------------------------	--

ANALISI per il nettari, succhi, bevande e composte di frutta a base di mele o pere.:

Patulina	
----------	--

ANALISI per il cacao e per i prodotti a base di cacao:

BHT	Prodotto privo di conservanti/additivi
BHA	Prodotto privo di conservanti/additivi
Bacillus cereus	<100 ufc/g
Micotossine	
Filth Test	

ANALISI per il caffè e prodotti a base di caffè:

Ocratossina A	
---------------	--

ANALISI:

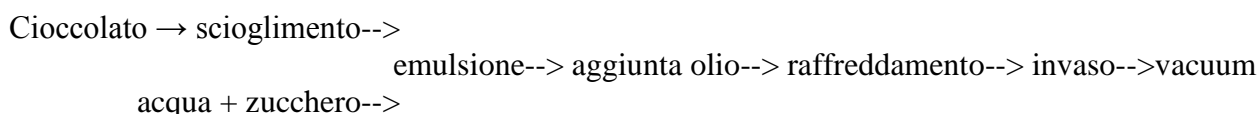
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
Afla Tossine (B1,B2,G1,G2,M1,M2)	

N.B Si accettano le analisi fatti nell'arco degli anni 2012 – 2013.

PROCESSO PRODUTTIVO:

Consiste nell'emulsione del cioccolato da copertura (non cacao), con acqua, quindi con l'olio, attraverso un metodo fisico a temperatura e senza aggiunte di altre sostanze. La crema viene raffreddata per essere confezionata e successivamente posta in campana per creare il vuoto nel recipiente.

DIAGRAMMA DI FLUSSO:



TEMPO DI COTTURA (per la pasta)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE e TMC (tempo minimo di conservazione)

Il prodotto va conservato in frigorifero preferibilmente tra i 3 e 6°. Il TMC misurato a 8°, cioè in difetto, è di 60 giorni.

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Chox Dark è una crema di cioccolato fondente, priva di inquinanti dell'aromaticità, quindi emulsionata con acqua. Non contiene i più diffusi additivi del mercato, come olio di palma o grassi idrogenati, ma è anche priva di aromi, coloranti, conservanti, acidificanti, ecc. Di fatto è un prodotto innovativo, naturale, di gran qualità, dalla consistenza inaspettata, che prevede un consumo diverso dall'usuale, dovendo esser trattato come un prodotto "fresco".

BREVE DESCRIZIONE DELL'AZIENDA:

Chox nasce tre anni fa da un progetto d'innovazione del suo ideatore, consulente e docente di Marketing, Comunicazione e Innovazione, con un passato da farmacista e aromatiere. L'azienda, dopo il periodo necessario alla sperimentazione e diversi test di gradimento, è ora attiva nella commercializzazione attraverso nuove professionalità inserite a staff. La produzione avviene nei laboratorio di cioccolateria Eppinger Bom Bom a Trieste.

Si prega di allegare alla seguente scheda tecnica:

- Foto del prodotto con lo sfondo bianco
- Etichetta fronte/retro
- Bollo CE



CHOX SRL CON SOCIO UNICO
Via Galilei, 26 –
34126 TRIESTE -ITALIA
C.F. e P.IVA 01201150321
Capitale Sociale Euro 50.000,00 i.v.

Data 27.../10.../2014
Oggetto: **SCHEDA TECNICA**

CHOX SRL CON SOCIO UNICO
Via Galilei, 26 –
34126 TRIESTE –ITALIA

Il Presidente
Dott. Fabio de Visintini

A handwritten signature in black ink, appearing to read "F. de Visintini", is written over a horizontal dotted line.

Il presente documento deve essere COMPILATO IN TUTTE LE PARTI