

	<b>SCHEDA TECNICA ORIGINAL SOYA CACAO</b>	<b>MOD01PRO8</b>
		Rev. 1 Luglio 2018

Denominazione commerciale	<b>Original Soya Cacao (Terra e Pane)</b>
Denominazione legale	Bevanda vegetale di soia e cacao
Certificazioni	Biologico (ente QCertificazioni, operatore controllato n°13120), Vegan Ok (n°azienda 0386), Kosher
Origine	Da agricoltura UE/non UE
Shelf life e conservazione	12 mesi dalla data di imballo, in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore. Prodotto sottoposto a trattamento termico UHT. Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare entro 4 / 5 giorni.
Modalità di trasporto	Mezzo di trasporto a temperatura ambiente

<b>Confezionamento e imballaggio</b>		
Codice EAN confezione	8032625480365	
Imballaggio primario	Tetrapack con tappo a vite (square)	
Peso netto confezione	1 litro	
Imballaggio secondario	Cartone ondulato brandizzato	
Codice EAN cartone	/	
Numero di pezzi per cartone	10	
Numero cartoni per pallet	75	
Numero litri per pallet	750	

<b>Ingredienti</b>
Acqua, semi di soia* 7,5%, zucchero di canna*, cacao magro* 3%, stabilizzante: carragenina, sale marino.
* Prodotto biologico

<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	
Aspetto	Liquido
Colore	Marroncino
Odore	Tipico di soia e cacao, esente da note estranee (rancido, muffa, terra)
Sapore	Tipico, esente da flavour estranei

<b>Caratteristiche Chimico Fisiche</b>		
Umidità	%	86 - 90
pH	Unità di pH	7,0 - 8,0
Indice di rifrazione	Gradi Brix	10 - 12
Densità	g/L	1,020 - 1,065
Residuo*	ml	1,5 - 2,5

\*dopo centrifuga a 3000 rpm per 2 min su 50 cc

Emesso da: RQ

Approvato da: DIR

Aggiornato al 10/7/18

	<b>SCHEDA TECNICA ORIGINAL SOYA CACAO</b>	<b>MOD01PRO8</b>
		Rev. 1 Luglio 2018

<b>Caratteristiche Microbiologiche</b>		
Conta mesofila totale	ufc/ml	≤5x10 <sup>2</sup>
Coliformi	ufc/ml	≤100
E. Coli	ufc/ml	≤10
Salmonella spp	/25ml	assenza
Listeria Monocytogenes	/25ml	assenza
Conta spore aerobiche termofile	ufc/ml	< 10
Conta spore aerobiche mesofile	ufc/ml	< 100

<b>Contaminanti</b>		
Metalli pesanti (Pb, Cd)*	ppm	conforme ai reg. in vigore
Micotossine (aflatossine, DON, ZEA)*	ppb	conforme ai reg. in vigore
Pesticidi **	ppm	conforme ai reg. in vigore
OGM***	%	conforme ai reg. in vigore

\*Reg. UE 1881/06 e s. m. i, \*\* D.M 27/08/04 e Reg. CE 396/05 e s. m. i, \*\*\*Reg. CE 1829 -1830/03 e s. m. i

<b>Informazioni nutrizionali (valori medi per 100 ml di prodotto)</b>		
Valore energetico	Kcal/KJ	50/209
Grassi	g	1,9
di cui saturi	g	0,4
Carboidrati	g	5,7
di cui zuccheri	g	4,1
Proteine	g	1,9
Sale	g	0,03

<b>Allergeni</b>	<b>Presenza/Assenza</b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	assenza
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assenza
Uova e prodotti a base di uova	assenza
Pesce e prodotti a base di pesce	assenza
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assenza
Soia e prodotti a base di soia	presenza (soia)
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	assenza
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi, noci e loro prodotti)	assenza
Sedano e prodotti a base di sedano	assenza
Senape e prodotti a base di senape	assenza
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assenza
Anidride solforosa e solfiti (conc > 10 mg/kg o 10 mg/L di SO <sub>2</sub> )	assenza
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assenza