



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03 del 8 10 2011

Denominazione prodotto	CACAO IN POLVERE	Da Agricoltura biologica
Descrizione prodotto.	Cacao amaro in polvere.	
Codice prodotto	5 8 1 3 0 0 0 3	
Codice ean	8 0 0 9 0 0 4 9 0 1 1 7 9	
Regione/Stato di produzione	Italia.	
Certificazioni/Marchi	BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input checked="" type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/> Marchio <input type="checkbox"/> Alce Nero - Il Biologico Equosolidale	
Fornitore	Alce Nero & Mielizia spa.	
Organismo di Controllo	CCPB; Fairtrade.	

Ingredienti	Cacao in polvere (97,60%)*°, correttore di acidità: carbonato di potassio. <i>*Biologico; °Fairtrade.</i>	
Allergeni*	Non presenti tra gli ingredienti.	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico di cacao in polvere.
	Consistenza	Polvere.
	Colore	Marrone scuro tipico del cacao.
	Odore	Tipico e fragrante del cacao
	Sapore	Tipico del cacao
Tecnologia produttiva	Ottenuito dalla macinazione di semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.	
Shelf life	30 mesi (se mantenuto nelle condizioni indicate).	
Conservazione	A temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.	
Istruzioni per l'utilizzo	Non sono indicate particolari istruzioni.	
Misure richieste per la distribuzione	Automezzi che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.	

Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	/ %	Proteine	/ %
	Ceneri	/ %	Carboidrati	/ %
	Grasso t.q.	/ %	aw	/
	Grasso s.s.	/ %	pH	/

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	Acqua	/ g	Carboidrati	15,6 g
	Proteine	25,2 g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	15,9 g	di cui amido	/ g
	di cui saturi	/ g	Fibra	/ g
	di cui moninsaturi	/ g	Energia	1282 Kj
	di cui polinsaturi	/ g		306 Kcal

Caratteristiche microbiologiche	CBT	< 5x10 ³ UFC/g	Muffe	< 10 UFC/g
	Coliformi totali	< 10 UFC/g	Salmonella spp	assenza in 25 g
	E. coli	<1 UFC/g	L. monocytogenes	assenza in 25 g
	Lieviti	< 10 UFC/g	Ocratossina A	< 0,5 ug/Kg

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Astuccio in cartoncino + sacchetto in materiale plastico.					
	Tecnologia	Confezionato in atmosfera normale.					
	Dimensioni	L	10 cm	P	3 cm	H	11,5 cm
	Quantità	Peso Netto 75 g		Peso Lordo /			
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale	Cartone.					
	Pezzi per collo	15					
	Dimensioni	L	33 cm	P	15,5 cm	H	12,5 cm
Dati tecnici pallet	Tipo						
	Colli per pallet			Pezzi per pallet			
	Dimensioni	L	80 cm	P	120 cm	H	102 cm