

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25042/D
	MONO CIOCCOLATO E CARMELLO CHOCOLATE & CARAMEL MONO	Rev 0 - 12/2025

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE/TRADING NAME

Mono cioccolato e caramello/ Chocolate & caramel mono		
Tipologia prodotto Class of product	Surgelato Frozen	<u>Prodotto dolciario surgelato, da consumarsi previo scongelamento</u> <u>Deep frozen confectionery product, use only after defroting</u>
Cod EAN13	8032869897738	Codice doganale/Customs code
Cod GTIN14	38032869897739	19059080

2. INGREDIENTI/ INGREDIENTS

Cioccolato fondente 25,7% [pasta di cacao (cacao 54% minimo), zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, vaniglia], PANNA senza lattosio (LATTE senza lattosio), UOVA, olio di semi di girasole, farina di riso, LATTE delattosato, zucchero, gelatina neutra [sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, saccarosio, addensanti (E406, E440), conservanti (E202, E330)], caramello 4,6% (zucchero, PANNA senza lattosio (LATTE senza lattosio), BURRO senza lattosio, sale), zucchero caramellizzato 3,3%, BURRO senza lattosio, farina di MANDORLE, tuorlo d'UOVO, zucchero invertito, zucchero di canna grezzo, fecola di patate, cacao, sciroppo di glucosio, amido di riso, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di riso), gelificante: pectina, sale, addensante: gomma di xantano (E415); cannella
Dark chocolate 25.7% [cocoa mass (cocoa 54% minimum), sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, vanilla], lactose-free CREAM (lactose-free MILK), EGGS, sunflower oil, rice flour, delactosed MILK, sugar, neutral gelatin [glucose-fructose syrup, water, sucrose, thickeners (E406, E440), preservatives (E202, E330)], caramel 4.6% (sugar, lactose-free CREAM (lactose-free MILK), lactose-free BUTTER, salt), caramelized sugar 3.3%, lactose-free BUTTER, ALMOND flour, EGG yolk, invert sugar, raw cane sugar, potato starch, cocoa, glucose syrup, rice starch, raising agents (disodium diphosphate, sodium hydrogen carbonate, rice starch), gelling agent: pectin, salt, thickener: xanthan gum (E415); cinnamon

3. ALLERGENI/ ALLERGENES

<u>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze per il Reg EU 1169/2011</u> <u>List of allergens to be labeled according to Reg UE 1169/2011</u>	Presenza/ Presence/	Possibile presenza/ Potential presence
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e ibridi) e prodotti derivati / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and their derivative strains and by-products) *	N	N
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and product based on shellfish	N	N
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and by-products	Y	N
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and product based on fish	N	N
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanuts-based product	N	Y
Soia e prodotti a base di soia/ Soy and soy-based product	Y	N
Latte e prodotti a base di latte/ Milk and dairy products (lactose included) **	Y	N
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland) e i loro prodotti/ Fruits in shell (almond, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia and their by-product)/	Y	Y
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and product based on celery	N	N

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25042/D
	MONO CIOCCOLATO E CARMELLO CHOCOLATE & CARAMEL MONO	Rev 0 - 12/2025

Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and mustard based product	N	N
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and sesame seeds-based product	N	N
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg- Sulphur dioxide and solphites in concentration above 10 mg/kg	N	N
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupine and lupine based products	N	N
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and product based on molluscs	N	N

La lettera A si riferisce alla presenza di Altre tipologie di frutta a guscio/ A Letter refers to presence of other fruits in shell

Rif*: Il prodotto è ritenuto privo di glutine in quanto la concentrazione è inferiore a 20 ppm/ The product is considered gluten-free as the concentration is less than 20 ppm.

Rif**: Il prodotto contiene derivati del latte ma è da considerarsi privo di lattosio per le vigenti normative (inferiore a 0.1%) / The product contains milk derivatives but is considered lactose-free according to current regulations (less than 0.1%).

4. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL VALUE:

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto/ Average nutritional value for 100 g of products	
Energia/ Energy	1789kJ /430kcal
Grassi/ Fat	29 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated	13 g
Carboidrati/ Carbohydrate	36 g
di cui zuccheri/ of which sugars	29 g
Proteine/ Proteins	4.7 g
Fibre/ Fiber	Nd
Sale/ Slat	0.16 g

5. OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da materie prime contenenti OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.
Product it's OGM free. Don't need to comply Reg n.1829/2003 e n.1830/2003

6. DEFINIZIONE LOTTO di PRODUZIONE/ PRODUCTIVE BATCH

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Il lotto è rappresentativo dell'intera giornata produttiva ed è formato da 6 caratteri, che fanno riferimento al giorno dell'anno, nella forma di GGMMAA.

Each package is properly identified on the label by a production batch number. The batch number represents the entire production day and consists of 6 characters, which refer to the day of the year, in the format DDMMYY.

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25042/D
	MONO CIOCCOLATO E CARMELLO CHOCOLATE & CARAMEL MONO	Rev 0 - 12/2025

7. SHELF LIFE e CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE

Temperatura/ Temperature	TMC
-18°C	12 mesi / 12 months

Dopo lo scongelamento non ricongelare
After defrost product must not be re-frozen.
Consumare entro 72 ore se mantenuto a temperatura refrigerate (0°C-4°C)
Consume within 72 hours if kept at refrigerate temperature (0°C-4°C)

Per una corretta fruizione il prodotto deve essere trasportato a -18°C senza interruzioni della catena del freddo
Transport needs to be done in refrigerated vehicles (-18°C)

8. PREPARAZIONE/ USING INSTRUCTIONS

Azione/ Action	Temperatura/Temperature	Tempo/ Time	Accorgimenti / Precautions
Scongelamento	20°/24°C	30 min	
Defrosting	20°/24°C	30 min	
Scongelamento	0°/4°C	180 min	
Defrosting	0°/4°C	180 min	

9. PARAMETRI MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

Parametro/ Parameter	Valore di riferimento/ Refence value	Metodo/ Methods
CBT/ TBC	UFC/g <3*10 ⁵	
Coliformi totali/ Total coliforms	UFC/g<10 ²	
Stafilococco coagulasi positiva	UFC/g<50	
Listeria spp.	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
Salmonella	UFC/g ASSENTE-ABSENT in 25 g	
E. Coli	UFC/g<10	
Muffe e lieviti/Molds and yeasts	UFC/g<500	

10. DIMENSIONE e PACKAGING/ DIMENSION & PACKAGING

Parametro/ Parameter	Valore/ Value
Peso netto pezzo/Net weight piece	85 g
Peso netto scatola/Net weight box	0.68 kg

Imballaggio primario/ Primary packaging				
Scatola in PET/PET box	PET			
Imballaggio secondario/ Secondary packaging				
Scatola in cartone/ Paper box	Cartone ondulato/ Paper	300mm*292mm*64mm	/	8 pz-scatola/ pcs-box

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO/ TECHNICAL SHEET	Codice/Code 25042/D
	MONO CIOCCOLATO E CARMELLO CHOCOLATE & CARAMEL MONO	Rev 0 - 12/2025

Imballaggio terziario/ Tertiary packaging				
Europallet 80cm*120cm	8 cartoni-strato/ boxes-layer	29 strati/layers	232 cartoni/boxes	255 kg lordo gross

Distribuito da/ Distributed by	D+F Srl, via limitese 110/D -50059- Vinci (FI)		
Telefono/ Phone	+390571902909	web:	
Approvato/ Approved: Direzione/Qualità			