

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Cacao magro in polvere potassato, da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE 834/2007. Polvere ottenuta dalla spremitura e macinazione di semi sani e maturi di Cacao (*Theobroma Cacao*), preventivamente puliti, decorticati, torrefatti e sottoposti ad idoneo trattamento alcalinizzante. La polvere è confezionata in astucci da 75g. Il cacao viene coltivato da produttori del commercio equo. Le fave di cacao vengono trasformate in Italia.

Prodotto da:

Conacado- Repubblica Dominicana

Trasformato da :

Icam SpA stabilimento Via Pescatori, 53 – Lecco

Organismo di controllo per il biologico:

CCPB IT-BIO-009 – Operatore controllato BX93

Agricoltura non UE

2. INGREDIENTI

Cacao* – Correttore di acidità: carbonato di potassio

*Ingredienti del commercio equo:98%

3. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Non contiene organismi geneticamente modificati o loro parti negli ingredienti che lo compongono

4. ALLERGENI

Nessun rischio allergeni

SENZA GLUTINE

+ = presente in formulazione; - = assente in formulazione; c = possibile contaminazione crociata in produzione

Direttiva UE 2003/89 – 2006/42	
Frumento	-
Segale	-
Orzo	-
Avena	-
Kamut	-

Latte (proteine, lattosio, formaggio)	-
Uova (uova, lecitina)	-
Sedano	-
Senape	-
Lupini	-

Spelta	-
Glutine	-
Crostacei/ molluschi	-
Pesce	-
Noci / Olio di noci (mandorle, noci, nocciole, anacardi, pecan, brasiliane, pistacchi, macadamia, queensland)	-
Arachidi /olio	-

Anidride solforosa : > 10 mg/kg	-
Anidride solforosa: ≤ 10 mg/kg	-
Solfiti: > 10 mg/kg as SO ₂	-
Solfiti: ≤ 10 mg/kg as SO ₂	-
	-
Olio di soja / proteine/ lecitina	-
Sesamo / oil	-

5. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	Polvere di cacao scorrevole, senza grumi di colore marrone scuro.
Odore e gusto in tazza	Profumo gradevole e delicato, sapore aromatico, tipico del cacao potassato, esente da odori e gusti estranei.

6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microbiologicamente stabile nelle condizioni di conservazione indicate.

7. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Indicazioni nutrizionali medie	Per 100g	Per porzione, 1 cucchiaino (4.5 g circa)	%AR* per porzione
Energia			
kJ	1690	76	1%
kcal	407	18	
Grassi, g	21.0	0.9	1%
di cui acidi grassi saturi, g	12.6	0.5	3%
Carboidrati, g	19.0	0.8	0%
di cui zuccheri, g	0.5	0.0	0%
Fibre, g	27.0	1.2	0%
Proteine, g	22.0	1.0	2%
Sale, g	0.0	0.0	5%

* AR è l'assunzione di riferimento giornaliera di un adulto medio (8400kJ/ 2000 kcal). I fabbisogni individuali variano in funzione dell'attività fisica, dell'età e del sesso.

8. SHELF-LIFE

24 mesi dalla data di produzione.

Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto, richiudere bene la busta dopo l'uso.

9. CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Codice a barre: 8016225929424

Materiali di confezionamento:

- Sacchetto in carta
- Astuccio in cartoncino richiudibile
- Fardelli di termoretraibile

Caratteristiche dimensionali:

- Peso netto medio (g): 75
- Peso lordo medio(g): 100
- Dimensione dell'astuccio (mm): 80 x 31 x 132 (h)
- Dimensione fardello (mm): 252 x 180 x 140 (h)
- Pezzi per fardello: 15
- Peso lordo del fardello (kg): 1.5 circa

Caratteristiche di pallettizzazione:

- Fardelli per strato: 18
- Numero strati: 10
- Fardelli per bancale: 180
- Astucci per bancale: 2700
- Altezza totale del bancale: 157 cm circa