



Casa Bertini srls

Corso Mazzini,92- 87100 Cosenza tel. (+39) 0984-28803 P.I. 03590700781
e-mail informazioni@casabertini.com www.casabertininternational.com

DELIZIE DI MARRONI

Denominazione del prodotto:

DELIZIE DI MARRONI

Denominazione di vendita:

Frutta candita ricoperta con cioccolato.

Prodotto e confezionato da:

Casa Bertini srls - Via F. Principe N. 21/25 - 87100 Cosenza - ITALIA

Descrizione del prodotto:

Marroni "piemonte" canditi, ricoperti con cioccolato extra fondente.

Destinazione:

Il prodotto può essere destinato a tutti i consumatori senza particolari problemi, con esclusione di determinate patologie (diabete).

Ingredienti:

Marroni "piemonte" (72,5), zucchero, sciroppo di glucosio, aromi naturali.

Nella ricopertura (27,5 %): massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. (Cacao min. 61%).

Composizione e caratteristiche materie prime:

Il prodotto è composto da Marroni canditi e Cioccolato nella copertura. Le materie prime arrivano dall'Italia ad eccezione del cioccolato di provenienza belga.

Vengono periodicamente controllate secondo il nostro piano HACCP.

Descrizione processo produttivo:

La preparazione delle Delizie di Marroni avviene con passaggi semi-automatici. I Marroni canditi vengono colati ed inseriti direttamente su un nastro trasportatore (rete in acciaio Inox) che li fa avanzare sino a giungere sotto una cascata di cioccolato liquido (extra fondente) che ricopre il prodotto. Avanzando ancora passano in un tunnel frigorifero.All'uscita , le Delizie di Marroni oramai freddi, vengono confezionati manualmente in una vaschetta alimentare, pesati e sigillati con un PVC alimentare che ne mantiene inalterata la fragranza, infine la vaschetta viene inserita nell'apposito astuccio.

Caratteristiche organolettiche :

Aspetto

Le Delizie di Marroni si presentano a forma di castagne con copertura di cioccolato.

Colore

Marrone , colore tipico del cioccolato extra fondente.

Odore

Delicato, il tipico odore delle castagne oltre all'odore del cioccolato extra fondente.

Sapore

Al gusto di castagne e di cioccolato extra fondente.

Consistenza

Solida esternamente per la presenza della copertura, corposa internamente.

Forma e dimensioni (medie)

Forma ovale tipica delle castagne le cui dimensioni medie in cm. sono: 3 x 2,5 x k. 2,5.

Composizione nutrizionale Europea / Valori medi per 100 g di prodotto:

Valore Energetico	Kjoule	1543
Valore Energetico	Kcal	367
Grassi	gr.	11,3
di cui acidi grassi saturi	gr.	6,8
Carboidrati	gr.	63,2
di cui zuccheri	gr	45,7
Fibre	gr.	2,5
Proteine	gr.	1,9
Sale	gr.	0,00

Caratteristiche microbiologiche:

Conta di microrganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	63 stimate	UFC/g
Conta di Escherichia Coli	ISO 16649 -2:2001	< 10	UFC/g
B-glucuronidasi positivo			
Conta di Stafilococchi	UNI EN ISO 6888-1:2004	< 10	UFC/g
Coagulasi-positivi			
Ph	ISO 11289:1993	3,63	Unità di pH
Conta di Muffe	ISO 21527-1:2008	<10	UFC/g
Conta di Lieviti	ISO 21527-1:2008	<10	UFC/g
Ricerca di Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2017 (escluso p.9.5.6)	assente	in 25

Unità di misura:

Confezione mediamente composta da 13/15 pz. (le variazioni dei pz. sono legate alla grandezza delle castagne).

Modalità e durata della conservazione:

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura compresa fra 4 e 18° C. In condizioni normali di temperatura e umidità il prodotto può essere conservato per 6 mesi.

Lotto di produzione:

Il lotto di produzione è formato da una L, da 2 numeri e da una lettera.

La L sta per lotto.

I due numeri identificano il giorno di produzione.

La lettera identifica la tipologia del prodotto.

Caratteristiche del confezionamento:

Il prodotto viene inserito in una vaschetta in PVC accoppiato metallizzato, avvolta da un film di polipropilene coestruso.

La vaschetta è inserita in un astuccio la cui etichettatura è stampata sul fondo.

L'astuccio è di forma rettangolare le cui dimensioni in cm. sono: 19 x 16 x h. 3,4.

Idoneità alimentare:

I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le leggi vigenti in materia in Italia e in UE.

Imballo:

Tipo di imballo	cartone
N. pezzi per cartone	28
Composizione del bancale :	vedi schede tecnico-logistiche