

**CASA BERTINI**

Via F. Principe (già via Asmara) 21/25 | 87100 Cosenza | Italy

Web Site

www.casabertininternational.com

**Export dpt**

Phone: (+39) 339 7616736

Email: export@casabertininternational.com

GOCCE CLASSICHE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

GOCCE CLASSICHE

DENOMINAZIONE DI VENDITA:

Frutta secca ricoperta con cioccolato.

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:

Bertini Group srls - Via F. Principe N. 25 - 87100 Cosenza - ITALIA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Fichi "dottati" del cosentino infornati e 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:

Fichi secchi "dottati" del cosentino (76,1 %). Per la ricopertura (23,9): massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. (Cacao min. 62%).

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE MATERIE PRIME:

Il prodotto è composto da Fichi 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 Gocce Classiche avviene con passaggi manuali e semi -automatici: i fichi vengono acquistati già essiccati al sole, calibrati, sterilizzati ed infornati. Dopo il raffreddamento vengono inseriti 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, avanzano ancora passando in un tunnel frigorifero. All'uscita le Gocce Classiche, oramai fredde, vengono inserite manualmente in una vaschetta alimentare, pesate e sigillate con un PVC alimentare che ne mantiene inalterata la fragranza, infine la stessa vaschetta viene inserita nell'apposito astuccio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO

Le Gocce Classiche si presentano con la forma del fico essiccato con copertura di cioccolato.

COLORE

Marrone, colore tipico del cioccolato extra fondente.

ODORE

Delicato, l'odore dei fichi secchi infornati oltre al tipico odore del cioccolato extra fondente.

SAPORE

Delicato, l'odore dei fichi secchi infornati oltre all'odore del cioccolato extra fondente.

CONSISTENZA

Solida esternamente per la presenza della copertura, morbida internamente.

FORMA E DIMENSIONI (MEDIE)

Forma ovale. Dimensione media del fico in cm. 2,5 x 2 x h. 2.

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE EUROPEA / VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:

| | | |
|----------------------------|--------|------|
| Valore Energetico | Kjoule | 1424 |
| Valore Energetico | Kcal | 339 |
| Grassi | gr. | 10,8 |
| di cui acidi grassi saturi | gr. | 6,1 |
| Carboidrati | gr. | 51,5 |
| di cui zuccheri | gr. | 50,1 |
| Fibre | gr. | 9,4 |
| Proteine | gr. | 4,3 |
| Sale | gr. | 0,06 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

| | | | |
|--|---|------------|-------------|
| Conta di migrorganismi a 30°C | UNI EN ISO 4833-1:2013 | 68 stimato | UFC/g |
| Conta di Escherichia Coli <i>β-glucuronidasi positivo</i> | ISO 16649 -2:2001 | < 10 | UFC/g |
| Conta di Stafilococchi <i>Coagulasi-positivi</i> | UNI EN ISO 6888-1:2004 | < 10 | UFC/g |
| Ph | ISO 11289:1993 | 4,39 | 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 gr |

UNITÀ DI MISURA:

Confezione mediamente composta da 18/22 pz. (le variazioni dei pz. sono legate alla grandezza dei fichi).

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 12 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 metalizzato, avvolta da un film di polipolipropilene coestruso.

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

L'astuccio è di forma rettangolare, le 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 |