



SITO DI VIA RINALDI, 95  
REGGIO EMILIA

# Reire

Scheda tecnica : 6.1.1.

Data ultima revisione:  
Novembre 2008

Pagina: 1/2

## CACAO POTASSATO ROSSO

### Descrizione del prodotto

È una polvere di colore bruno-rossiccio, viene ricavata dalla pianta del cacao (*Theobroma cacao*) che è originaria dell'America meridionale, in particolare del Venezuela; si tratta di un albero che può raggiungere gli 8 metri d'altezza ed è molto sensibile all'ambiente esterno. Il cacao alimentare viene ricavato dai frutti di quest'albero, che hanno la forma di piccoli meloni allungati, di colore diverso a seconda della varietà (Forastero, Criollo, Calabacillo) e del grado di maturazione. I frutti contengono alcune decine di semi, di aspetto simile alle mandorle, da cui si ricava il prodotto finale.

### Composizione

Cacao in polvere potassato rosso tipo 10-12 e tipo 22-24.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bruno chiaro.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere impalpabile.
Gusto	Tipico del cacao.

CARATTERISTICHE	Tipo 22-24	Tipo 10-12
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>		
- Materia grassa	22 – 24%	10 – 12%
- Umidità	Max. 4,5%	Max. 4,5%
- Ceneri	Max. 12%	Max. 12%
- Granulometria a 200 mesh	99,7 ± 0,3 %	99,7 ± 0,3 %
- pH	7,8 ± 0,3 %	7,8 ± 0,3 %
<b><u>Microbiologiche</u></b>		
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- E. Coli	Assente	Assente
- Muffe e Lieviti	< 50 ufc/g	< 250 ufc/g
- Staphylococcus	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g

### Funzionalità

Ingrediente alimentare disponibile in due versioni: **tipo 22-24** utilizzato in gelateria e **tipo 10-12** utilizzato nel settore della pasticceria e dolciario (le due versioni variano in riferimento al contenuto di grassi).

## CACAO POTASSATO ROSSO

### Sicurezza Alimentare

**OGM** : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (regolamento 1829/2003 e regolamento 1830/2003, direttiva 2001/18/CE del 12/03/01). Si escludono contaminazioni crociate.

**Allergeni** : ASSENTI.

Conforme con il regolamento n°2000/13/CE e il D.lgs. n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti, relativi all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	
Frutta a guscio**		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Solfiti E220 - E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati. ** Mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.			

### Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Cacao 10-12: sacchi di carta multistrato da 25 Kg. Cacao 22-24: sacchi di carta multistrato da 25 Kg e confezione da 5 Kg e da 1Kg.	Cacao.	Cacao. Conforme con il regolamento n°2000/13/CE ed il Dlg n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti.

**Imballaggio** : conforme al regolamento n°1935/2004/CE e direttiva n°2002/72/CE.

### Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.