

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ:	Μίγμα σε σκόνη για σοκολατούχο ρόφημα
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ* (μετά από ανασύσταση):	14.1.4 (Αρωματισμένα Ροφήματα)
ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ:	CIOS
ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ:	Χρήστος Λ. Κατσώνης και ΣΙΑ Ε.Ε.
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:	Λέσβου 5, ΤΚ 144 52, Μεταμόρφωση, Αθήνα, info@chocomust.gr .

*Σύμφωνα με το έγγραφο καθοδήγησης που περιγράφει τις κατηγορίες τροφίμων στο μέρος Ε του παραρτήματος II του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1831/2003 για τα πρόσθετα τροφίμων. – Έκδοση 5 - 2017

1. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ/ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

- Σοκολάτα σε σκόνη 35% (ζάχαρη, κακάο σε σκόνη (20-22% λιπαρά) 32% τουλάχιστον), Ζάχαρη, Αποβουτυρωμένο κακάο σε σκόνη, Δεξτρόζη, Άμυλο, Σταθεροποιητές: κόμμι ξανθάνης, κόμμι γκουάρ, Αρωματικές ύλες, Αλάτι, Αντιοξειδωτικό: ανθρακικά άλατα του μαγνησίου.
- Μπορεί να περιέχει ίχνη γάλακτος, σόγιας και ξηρών καρπών.

2. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Λεπτή σκόνη, καφέ χρώματος με χαρακτηριστική για το προϊόν οσμή και γεύση.

3. ΧΗΜΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ενεργότητα ύδατος (a_w) < 0.5

4. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Ολική Μεσόφιλη Χλωρίδα < 10^3 cfu/g
- Ζύμες/ Μύκητες < 10^2 cfu/g
- E. coli* < 10 cfu/g
- S. aureus* < 10 cfu/g
- Listeria monocytogenes* < 10 cfu/g
- Salmonella* spp. απουσία/ 25 g

5. ΧΗΜΙΚΟΙ ΕΠΙΜΟΛΥΝΤΕΣ

- Βαρέα Μέταλλα
 - Κάδμιο < 0.6 ppm
- Φυτοχημικά < 0.01 ppm

6. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ

- PET- AL- PE 1000 g

7. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

- Σε δροσερό, ξηρό και σκοτεινό μέρος χωρίς οσμές και σε θερμοκρασία έως 25°C.

8. ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ

- Μέχρι 2 έτη από την ημερομηνία παραγωγής, πριν το άνοιγμα υπό τις συνθήκες που αναφέρονται στο σημείο 7 - Ημέρα/ Μήνας/ Έτος.

9. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- 25 g προϊόντος ανά 125 g γάλακτος (ζεστού ή κρύου)/ Λόγος αραίωσης: 6.

10. ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

- Μπορεί να περιέχει ίχνη γάλακτος, σόγιας και ξηρών καρπών.

11. ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ - ΕΙΔΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ

- Μίγμα κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση μετά από ανασύσταση όπως περιγράφεται στις Οδηγίες Χρήσεως (σημείο 9)
- Πιθανόν να δημιουργήσει αλλεργική αντίδραση σε άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη (γάλα), αλλεργία στη σόγια και στους ξηρούς καρπούς (σημείο 10).

12. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

- | | |
|--|---------------|
| ▪ Μικροβιολογικά Κριτήρια Τροφίμων | EK 2073/ 2005 |
| ▪ Κατηγοριοποίηση Τελικού Προϊόντος ως προς τα επιτρεπόμενα Πρόσθετα | EK 1333/ 2008 |
| ▪ Επισήμανση | EK 1169/ 2011 |
| ▪ Επιμολυντές | EK 2023/915 |
| ▪ Υλικά σε επαφή με Τρόφιμα | EK 1935/ 2004 |

13. ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ

Διατροφική δήλωση ανά 100g προϊόντος		
Ενέργεια	1547	kJ
	366	kcal
Λιπαρά	4,3	g
εκ των οποίων Κορεσμένα	2,7	g
Υδατάνθρακες	71	g
εκ των οποίων Σάκχαρα	66	g
Πρωτεΐνες	6,2	g
Αλάτι	0,45	g