

**SCHEDA TECNICA**

PRODOTTO	<b>MICRO</b> <i>Burro di cacao</i>
CODICE	<b>1341</b>
SHELF-LIFE	12 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

**CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO**

Ingredienti: Burro di cacao.  
**Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 -**

Confezione	Barattolo cilindrico in HDPE da 1000ml
Quantità nominale	250g
Cartone	
Peso lordo	336g
Dimensioni unità vendita	ø sup. 94mm- ø inf 101mm- h 163 mm

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO**

Colore: Giallo tenue  
Odore: Tipico del burro di cacao  
Sapore: Tipico del burro di cacao

### DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo: 10g di prodotto su 1Kg di cioccolato

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità:	0,10% max
Acidità oleico	1,75% max
Insaponificabile	0,35 max
Numero di perossidi	3,0 meqO <sub>2</sub> /Kg
Valore di bleu	0,05 max
Uv estinzione dopo lavaggio	0,14 max

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 5000 UFC/g
Lieviti	max 50 UFC/g
Muffe	max 50 UFC/g
Enterobacteriaceae	max 10 UFC/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	Assente/g
Salmonella	Assente/25 g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**

Energia: 3765 kJ /900 kcal

Grassi: 100,0 kg

- di cui acidi grassi saturi: 60,2 g

Carboidrati: 0,0 g

- di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 0,0 g

Fibre: 0,0 g

Sale: 0,00 g