

## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<b>GRETA</b> <i>Gianduja extra</i>
CODICE	<b>1112</b>
SHELF-LIFE	30 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: zucchero, olio di girasole non idrogenato, olio di palma non idrogenato, **noccioline**, cacao magro in polvere, **latte** magro in polvere, emulsionante:lecitina di girasole, aromi **Direttiva CE 2003/89 e 2006/142** - Può contenere tracce di altra **frutta a guscio, cereali** contenenti glutine, **arachidi, sesamo**.

Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene da 5,5 lit
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,2 kg
Dimensioni unità vendita	Ø sup. 227mm- Ø inf 186mm- h 205mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: fluido  
Colore: marrone  
Sapore: tipico della gianduja

**DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio a piacere (circa 100 g/kg prodotto finito) per variegatura o decorazione di gelati, torte, semifreddi e yogurt.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 1% max  
Acidità in acido oleico (g/100g) 1,5 max  
Indice di perossidi (meqO<sub>2</sub>/kg) 5 max  
Aflotossine B1 (microgrammi/kg) 2  
Aflotossine B1, B2, G1, G2 (microgrammi/kg) 4  
Corpi estranei (gusci): 0,02% max  
Contaminanti: assenti in 100g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	≤ 100 UFC/g
Lieviti	≤ 1000 UFC/g
Muffe	≤ 1000 UFC/g
Coliformi totali	≤ 100 UFC/g
Enterobatteriacee	≤ 100 UFC/g
Salmonella	assente/25 g

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

Energia: 2509 kJ / 600 kcal  
Grassi: 45 g  
- di cui acidi grassi saturi: 17 g  
- di cui acidi grassi monoinsaturi 21 g  
- di cui acidi grassi polinsaturi 5 g  
Carboidrati: 45 g  
- di cui zuccheri: 42 g  
Proteine: 6 g  
Fibre : 3 g  
Ceneri: 3 g  
Sale: 0 g