

## SCHEMA TECNICA

|                             |                                                                                                      |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODOTTO                    | <b>CIOCCOLATO AL LATTE BIO</b><br><i>Cioccolato biologico finissimo al latte (Cacao: 32% minimo)</i> |
| CODICE                      | <b>1127</b>                                                                                          |
| SHELF-LIFE                  | 22 mesi dalla data di produzione                                                                     |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE: | CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.                                           |

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Zucchero di canna biologico, **Latte** in polvere biologico, Burro di cacao biologico, Pasta di cacao biologica. Emulsionante: Lecitina di **soia**. Estratto di vaniglia biologica.  
**Direttiva CE 2003/89 e 2006/142** - Può contenere tracce di **frutta a guscio, cereali** contenenti glutine, **arachidi, sesamo**.

**Prodotto UE/NON UE**

|                          |                                                      |
|--------------------------|------------------------------------------------------|
| Confezione               | Secchiello autosigillante in poliporilene da 5,5 lit |
| Quantità nominale        | 3 kg                                                 |
| Cartone                  | —                                                    |
| Peso lordo               | 3,2 kg                                               |
| Dimensioni unità vendita | ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm                   |

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ASPETTO: callets colore marrone chiaro  
SAPORE: tipico del cioccolato al latte

### **DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per il gelato: 300 g/kg miscela gelato  
Dosaggio a piacere per la variegatura di gelati e semifreddi e yogurt

### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 1 % max  
Grassi: 34,5 -36,5 %  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Conta batterica totale    | max 5000 UFC/g    |
| Lieviti                   | max 50 UFC/ g     |
| Muffe                     | max 50 UFC/g      |
| enterobatt. lattosio ferm | < 10 UFC/g        |
| E.Coli                    | assente in 0,1g   |
| Stafilococchi coag +      | assente in 0,01 g |
| Salmonella                | assente in 100g   |

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

Energia: 2339 kJ / 561 kcal  
Grassi: 35,4 g  
- di cui acidi grassi saturi: 21,1 g  
Carboidrati: 50,8 g  
- di cui zuccheri: 49,6 g  
Proteine: 9 g  
Fibre: 1,6 g  
Sale: 0 g