

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<i>FAVE DI CACAO BIO</i> <i>Granella di cacao biologica</i>
CODICE	
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: Granella di Cacao biologica

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *soia, latte, frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Prodotto NON UE

Confezione	Secchiello autosigillante in poliporilene da 5,5 lit
Quantità nominale	2,5 kg
Cartone	—
Peso lordo	2,7 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ASPETTO: granella colore marrone

SAPORE: Aroma deciso e gusto persistente di cacao

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio a piacere per la variegatura di gelati e semifreddi e yogurt

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 2 % max
pH 5,3
Grassi: 52 %
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
Stafilococchi coag +	assente in 0,01 g
E.Coli	assente in 0,1g
Salmonella	assente in 100g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2449 kJ / 592 kcal
Grassi: 54 g
- di cui acidi grassi saturi: 32,4 g
Carboidrati: 12,5 g
- di cui zuccheri: 0,5 g
Proteine: 14 g
Fibre: 14,5 g
Sale: 0,25 g