

**SCHEMA TECNICA**

PRODOTTO	<b><i>CIOCCOLATO SVIZZERO BLACK 83%</i></b> <i>Cioccolato fondente di copertura (Cacao min. 83%)</i>
CODICE	<b>1320</b>
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

**CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO**

Ingredienti: Pasta di cacao 54,0 %; cacao magro in polvere 18,5%; zucchero 14,0 %; burro di cacao 13,0 %; emulsionante: lecitina di *soia* < 1%; vaniglia naturale in polvere < 1%.

***Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di latte e frutta a guscio***

Confezione	Latta in metallo cilindrica da 5 L
Quantità nominale	2 kg
Cartone	
Peso lordo	2,3 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 165mm- ø inf 163mm- h 207mm

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO**

Colore: marrone-nero  
Odore: Tipico cioccolato fondente  
Sapore: Tipico cioccolato fondente

### **DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per il gelato: 80-100 g  
Dosaggio indicativo per semifreddo: 80-100 g

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

Umidità: 1% max  
Ceneri: 3,16 g  
Materia grassa totale: 44,4 % (+/- 1,5)  
Finezza: max 3% della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.  
Corpi estranei: Assenti  
Contaminanti: Assenti

**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: 2320kJ / 554 kcal  
Grassi: 44,4 g  
- di cui acidi grassi saturi: 26,7 g  
Carboidrati: 18,8 g  
- di cui zuccheri: 14 g  
Proteine: 10,6 g  
Fibre: 16,6 g  
Sale: 0,58 g