



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	CIOCCOLATO RUBY <i>Cioccolato di copertura Ruby</i>
CODICE	1323
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: zucchero; burro di cacao; *latte* scremato in polvere; *latte* intero in polvere; pasta di cacao; emulsionante: lecitina di *soia*; acido: acido citrico; aroma naturale di vaniglia.

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di 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: Sfumatura naturale medio scura di rosa-rosso
Odore: Cioccolato con note fruttate
Sapore: Simile al cioccolato bianco, con note di frutti rossi.

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
Materia grassa totale: 35,9 % (+/- 1,5)
Finezza: max 8% 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: 2355kJ / 563 kcal
Grassi: 35,9 g
- di cui acidi grassi saturi: 21,5 g
Carboidrati: 49,5 g
- di cui zuccheri: 48,5 g
Proteine: 9,3 g
Fibre: 0,7 g
Sale: 0,27 g