

SCHEMA TECNICA

| | |
|------------------------------------|---|
| PRODOTTO | <i>CIOCOLATO AL LATTE BIO</i> <i>Cioccolato biologico finissimo al latte(Cacao: 32% minimo)</i> |
| CODICE | <i>1127</i> |
| 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