

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	SOFFIATO G <i>Gianduia extra con cereali coperti con prodotto di confetteria al cacao e gusto caramello</i>
CODICE	1135
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: Gianduia extra (zucchero, olio di girasole non idrogenato, olio di palma non idrogenato, **nocciolate**, cacao magro in polvere, **latte** magro in polvere, emulsionante:lecitina di girasole, aromi)
Miscela di cioccolato al latte e bianco al gusto di caramello 84,0% (zucchero; burro di cacao 29,0%; caramello in polvere (**latte** intero condensato, zucchero, sciroppo di glucosio, sale, correttore di acidità: E500ii); **latte** intero in polvere; siero di **latte** in polvere; pasta di cacao 1,0%; emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale);
cereali croccanti salati (**farina di frumento**, zucchero, sale, farina di **avena**, farina di malto di **frumento**, agenti lievitanti: E500ii, aroma naturale di vaniglia); sciroppo di glucosio; zucchero; agente di rivestimento: E414; amido modificato; grasso vegetale (noce di cocco)

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

Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene da 5,5 lit
Quantità nominale	4 kg
Cartone	
Peso lordo	4,2 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: fluido con presenza di piccole sfere

Colore: marrone.

Sapore: tipico della gianduia. con cereali croccanti ricoperti di cioccolato al caramello leggermente salati

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio a piacere (circa 100 g/kg prodotto finito) per variegatura o decorazione di gelati, torte, semifreddi e yogurt.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1% max
Ceneri: 2 %
Carboidrati: 42,9 %
Grassi: 29,6 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	≤100 UFC/g
Lieviti	≤1000 UFC/g
Muffei	≤1000 UFC/g
enterobacteriaaceae	≤ 100 UFC/g
Coliformi	≤1000 UFC/g
E.Coli	assente/25g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2449 kJ / 585 kcal
Grassi: 42 g
- di cui acidi grassi saturi: 17,18 g
Carboidrati: 47,54 g
- di cui zuccheri: 43,72 g
Proteine: 6 g
Sale: 0,63 g