

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<i>CIOCCOLATO SVIZZERO WHITE 37%</i> <i>Cioccolato bianco di copertura</i>
CODICE	1322
SHELF-LIFE	18 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Burro di cacao 39,0 %; zucchero 36,5% ; **latte** intero in polvere 10,0%; panna in polvere (**latte**) 7,5%; **latte** scremato in polvere 7,0 %; emulsionante: lecitina di **soia** <1%; vanillina < 1%.

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 . Può contenere tracce di frutta a guscio e cereali contenenti glutine

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Colore: biancastro
Odore: Tipico del cioccolato bianco
Sapore: Tipico del cioccolato bianco

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	1,47 g
Materia grassa totale:	45,0 % (+/- 1,5)
Viscosità Casson	500- 1000 mPa.s
Limite scorrimento C.	1,20-2,70 Pa
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



IPURI

UNICA BIO SRL
VIA MARTONI 44
47122 FORLÌ(FC)

Rev. 22/12/2018

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2577 kJ / 616 kcal

Grassi: 45,0 g

- di cui acidi grassi saturi: 27,2 g

Carboidrati: 46,0 g

- di cui zuccheri: 45,9 g

Proteine: 6,4 g

Fibre: 0,0 g

Sale: 0,21 g