

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<i>CIOCCOLATO SVIZZERO BLACK 83%</i> <i>Cioccolato fondente di copertura (Cacao min. 83%)</i>
CODICE	<i>1320</i>
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