

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	<i>GRETA BIANCA</i> Crema bianca con Pistacchi tritati.
CODICE	<i>1112B</i>
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: Crema bianca (grasso vegetale di girasole; zucchero; destrosio; **latte** scremato in polvere; Cioccolato bianco 5,0% (zucchero, burro di cacao 20%, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere); **latte** intero in polvere; emulsionante: lecitina di **soia**; vanillina; acido: acido citrico) ; **Pistacchi** sgusciati.

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

Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene da 5,5 L
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,3 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Colore: Biancastro
Odore: Tipico cioccolato bianco
Sapore: Cioccolato bianco e pistacchio.

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: a piacere come farcitura
Dosaggio indicativo per semifreddo: a piacere come farcitura

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità:	1% max
Ceneri	2,93 g
Materia Grassa Totale:	39,8 % (+/- 1,5)
Finezza:	max 8% della sostanza secca sgrassata è > 30 micron
Aflatossine B1	< 8 microgrammi/kg
Aflatossine totali	< 10 microgrammi/Kg
Corpi estranei	max 5pezzi/100Kg
Corpi contaminanti	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 8750 UFC/g
Lieviti	max 247,5 UFC/g
Muffe	max 247,5 UFC/g
Enterobacteriaceae	max 34,5 UFC/g
Coliformi	max 19,5 UFC/g
E.Coli	max 200 UFC/g
Stafilococco	max 200 UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria monocytogenes	assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 591,55 kcal
Grassi: 40,18 g
- di cui acidi grassi saturi: 5,49 g
Carboidrati: 51,01 g
- di cui zuccheri: 50,53g
Proteine: 6,0 g
Fibre : 9,01 g
Sale: 0,2 g