

SCHEMA TECNICA

PRODOTO	GRETA ORO Ripieno con caramello e mandorle tritate.
CODICE	1112G
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: Ripieno con caramello (grasso vegetale di girasole; zucchero; **latte** intero in polvere; siero di **latte** in polvere; destrosio; **latte** scremato in polvere; emulsionante: lecitina di girasole; aroma naturale di vaniglia); **Mandorle** dolci sgusciate.

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: Color Caramello
Odore: Tipico del caramelo
Sapore: Cioccolato al latte caramellato

DOSAGGIO E IMPIEGO

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1% max
Materia Grassa Totale: 43,0% (+/- 1,9)
Finezza: min 20% della sostanza secca sgrassata è > 30 micron
Aflatossine B1 < 8 microgrammi/kg
Aflatossine totali < 10 microgrammi/Kg
Valore di Perossido < 5meqO2/Kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 14500 UFC/g
Lieviti	max 45,5 UFC/g
Muffe	max 45,5 UFC/g
Enterobacteriaceae	max 19 UFC/g
Coliformi	max 9 UFC/g
E.Coli	max 10 UFC/g
Stafilococco	max 10 UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria monocytogenes	assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 545,29 kcal
Grassi: 43,47 g
- di cui acidi grassi saturi: 7,61 g
Carboidrati: 41,41 g
- di cui zuccheri: 41,19 g
Proteine: 9,69 g
Fibre : 0,88 g
Sale: 0,39 g