

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<i>CIOCCOLATO 70 BIO</i> <i>Cioccolato fondente di copertura biologico</i>
CODICE	<i>1104</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 biologica, zucchero di canna biologico, cacao magro in polvere biologico, emulsionante: lecitina di *soia* bio

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

Prodotto NON UE

Confezione	sacco in carta avana-hd
Quantità nominale	10 kg
Cartone	—
Peso lordo	10,1 kg
Dimensioni unità vendita	35 x 65 x F13

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ASPETTO: colore marrone scuro

SAPORE: Aroma deciso e gusto persistente di cioccolato fondente

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 100-200 g/kg miscela gelato
Dosaggio a piacere per la variegatura di gelati e semifreddi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1 % max
Grassi: 38 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 5000 UFC/g
Lieviti	max 50 UFC/ g
Muffe	max 50 UFC/g
enterobatt. lattosio ferm	max 10 UFC/g
E.Coli	assente in 1g
Salmonella	assente in 25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2401 kJ / 534 kcal
Grassi: 38 g
- di cui acidi grassi saturi: 22,7 g
Carboidrati: 30,9 g
- di cui zuccheri: 26,4 g
Proteine: 9 g
Fibre: 14,4 g
Sale: 0,02 g