

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	CIOCCOLATO GOLD <i>Cioccolato bianco al caramello</i>
CODICE	1324
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: burro di cacao; zucchero; latte intero in polvere; zucchero del latte ; siero di latte in polvere; latte scremato in polvere; zucchero caramellizzato 2,0%; emulsionante: lecitina di soia ; aroma naturale di vaniglia; sale.	
Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 -	
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: Color caramello

Odore: Tipico del cioccolato bianco

Sapore: Caratteristico del cioccolato bianco caramellato.

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

Materia grassa totale: 37,1 % (+/- 1,5)

Finezza: max 8% 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: 2389 kJ / 571 kcal
Grassi: 37,1 g
- di cui acidi grassi saturi: 22,5 g
Carboidrati: 50,8 g
- di cui zuccheri: 50,3 g
Proteine: 8,0 g
Fibre: 0,0 g
Sale: 0,51 g