UNICA BIO SRL
VIA MARTONI 44
47122 FORLI'(FC)

Rev. 16/02/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***CIOCCOLATO GOLD*** *Cioccolato bianco al caramello*
CODICE	***1324***
SHELF-LIFE MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	12 mesi dalla data di produzione 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 kg
- 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