


## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

|   |  |  |                   |   |        |
|---|--|--|-------------------|---|--------|
| <b>CODICE</b>   | <b>14321</b>   | <b>TIPO PRODOTTO</b>                           | <b>COPERTURA</b>  |  |        |
| <b>NOME</b>   | <b>COPERTURA AL GUSTO DI CIOCCOLATO FONDENTE TIPO "M"</b>  |  |                   |   |        |
| <b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>  |  |  |                   |   |        |
| <b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>  | Semilavorato in pasta per la variegatura di gelato artigianale e per la farcitura di semifreddi e torte in pasticceria con effetto croccante.  |  |                   |   |        |
| <b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>   | TAL QUALE. Scaldare a bagnomaria (45°C) o al microonde.  |  |                   |   |        |
| <b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>   | <p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno.</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.</p> |  |                   |   |        |
| <b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>  | <p>Pasta di cacao, grassi vegetali (cocco, palmisto), zucchero, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, estratto di cacao, aroma.</p> <p><u>Può contenere tracce di latte, uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u></p>      |  |                   |   |        |
| <b>COLORE DEL PRODOTTO</b>  | Marrone scuro  |  |                   |   |        |
| <b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>  | <b>CHIMICO</b>   | <b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)</b> |                   |   |        |
|   |  | Per 100 g di prodotto                          |                   | Per 100 g di gelato:  |        |
| <b>UMIDITA'</b>   | Max 0,7 %  | <b>ENERGIA</b>                                 | <b>KJ</b> 2880,5  | 0   | 0,0 0  |
| <b>GRASSI</b>   | 56 %   |  | <b>kcal</b> 688,4 | 0   | 0,0 0  |
| <b>CENERI</b>   | Max 1,5 %  | <b>GRASSI</b>                                  | <b>g</b> 56,0     | 0   | 0,0 0  |
| <b>SOLUBILITA'</b>  | il prodotto si utilizza tal quale  | <b>di cui acidi grassi saturi</b>              | <b>g</b> 43,5     | 0   | 0,0 0  |
|   |  | <b>CARBOIDRATI</b>                             | <b>g</b> 37,2     | 0   | 0,0 0  |
|   |  | <b>di cui zuccheri</b>                         | <b>g</b> 24,0     | 0   | 0,0 0  |
|   |  | <b>PROTEINE</b>                                | <b>g</b> 5,0      | 0   | 0,00 0 |
|   |  | <b>SALE</b>                                    | <b>g</b> 0,03     | 0   | 0,00 0 |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>  |  |  |                   |   |        |
| <b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>  | < 50000 ufc/g  |  |                   |   |        |
| <b>MUFFE</b>  | < 100 ufc/g  |  |                   |   |        |
| <b>LIEVITI</b>  | < 100 ufc/g  |  |                   |   |        |
| <b>ENTEROBATTERI</b>  | < 100 ufc/g  |  |                   |   |        |
| <b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>  | < 20 ufc/g   |  |                   |   |        |
| <b>SALMONELLA</b>   | Assente in 25 g  |  |                   |   |        |
| <b>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b> |  |  |                   |   |        |
| <b>TIPO DI CONFEZIONE</b>   | Lattina da 5,5Kg; 2 per cartone  |  |                   |   |        |
| <b>CONSERVABILITA'</b>  | 36 mesi in confezione originale e integra  |  |                   |   |        |
| <b>PESO DEL CAMPIONE</b>  | 100g   |  |                   |   |        |

015600