

## 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 CHIMICO FISICHE</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