

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	<i>CACAO 20/22 BIO</i> <i>Polvere di cacao biologico alcalinizzato con 20-22% di burro di cacao</i>
CODICE	<i>1102</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: Cacao in polvere biologico, correttore di acidità: carbonato di potassio.

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

Prodotto NON UE

Confezione	sacco in carta multistrato
Quantità nominale	25 kg
Cartone	—
Peso lordo	25,1 kg
Dimensioni unità vendita	L/l/h (cm) 50 x 13,5 x 81

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ASPETTO: colore marrone rossiccio

SAPORE: Aroma deciso e gusto persistente di cacao

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 80-100 g/kg miscela gelato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 5 % max
Ceneri: 9 %
Carboidrati: 39,5 %
Grassi: 21 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 1000 UFC/g
Lieviti	max 10 UFC/ g
Muffe	max 10 UFC/g
enterobatt. lattosio ferm	assente in 0,1g
Stafilococchi coag +	assente in 0,01 g
E.Coli	assente in 0,1g
Salmonella	assente in 100g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1690 kJ / 407 kcal
Grassi: 21 g
- di cui acidi grassi saturi: 12,6 g
Carboidrati: 19 g
- di cui zuccheri: 0,5 g
Proteine: 22 g
Fibre: 27 g
Sale: 0 g