

## SCHEDA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b><i>CIOCOLATO AL LATTE BIO</i></b> <i>Cioccolato biologico finissimo al latte(Cacao: 32% minimo)</i>
<b>CODICE</b>	<b><i>1127</i></b>
<b>SHELF-LIFE</b>	22 mesi dalla data di produzione
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b>	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Zucchero di canna biologico, **Latte** in polvere biologico, Burro di cacao biologico, Pasta di cacao biologica. Emulsionante: Lecitina di **soia**. Estratto di vaniglia biologica.  
**Direttiva CE 2003/89 e 2006/142** - Può contenere tracce di **frutta a guscio, cereali** contenenti glutine, **arachidi, sesamo**.

***Prodotto UE/NON UE***

Confezione	Secchiello autosigillante in poliporilene da 5,5 lit
Quantità nominale	3 kg
Cartone	—
Peso lordo	3,2 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

**ASPETTO:** callets colore marrone chiaro  
**SAPORE:** tipico del cioccolato al latte

### DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 300 g/kg miscela gelato  
Dosaggio a piacere per la variegatura di gelati e semifreddi e yogurt

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1 % max  
Grassi: 34,5 -36,5 %  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 5000 UFC/g
Lieviti	max 50 UFC/ g
Muffe	max 50 UFC/g
enterobatt. lattosio ferm	< 10 UFC/g
E.Coli	assente in 0,1g
Stafilococchi coag +	assente in 0,01 g
Salmonella	assente in 100g

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2339 kJ / 561 kcal  
Grassi: 35,4 g  
- di cui acidi grassi saturi: 21,1 g  
Carboidrati: 50,8 g  
- di cui zuccheri: 49,6 g  
Proteine: 9 g  
Fibre: 1,6 g  
Sale: 0 g