

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<i>CIOCOLATO BIANCO BIO</i> <i>Ciocolato bianco biologico</i>
CODICE	<i>1121</i>
SHELF-LIFE	18 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Zucchero di canna biologico, Burro di cacao biologico, **Latte** in polvere biologico. Emulsionante: Lecitina di **soia**. Estratto di vaniglia biologica. Vaniglia macinata 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 bianco avorio
SAPORE: tipico del cioccolato bianco

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: 1,5 % max
Grassi: 37-39,5 %
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: 2419 kJ / 580 kcal
Grassi: 38,3 g
- di cui acidi grassi saturi: 22,9 g
Carboidrati: 51 g
- di cui zuccheri: 51 g
Proteine: 7,9 g
Fibre: 0,1 g
Sale: 0,25 g