

Prodotto:	11997137 vers. 1	PEPITA FONDENTE NF SML
Cod. articolo:	01010688	PEPITA FONDENTE NF 1100 5
Stato:	Approvata da RAQ in data	01/09/2014

Descrizione

piccole gocce di cioccolato fondente con estratto naturale di vaniglia, di forma regolare prodotte nella pezzatura di 600 pezzi/100 g, 1100 pezzi/100 g e 1800 pezzi/100 g.

Denominazione

cioccolato fondente.
Cacao: 47 per cento minimo.

Conforme alla legislazione europea ed italiana (Direttiva 2000/36/CE del 23 giugno 2000 e DLgs n°178 del 12 giugno 2003).

Ingredienti

zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina (di **soia**), estratto naturale di vaniglia.

Può contenere tracce di latte e derivati.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____	26	% min.
sost. secca tot. di cacao _____	47	% min.
saccarosio _____	52	% ± 1
umidità (K.F.) _____	1.2	% max.

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____	5000	UFC/g max.
lieviti (2) _____	25	UFC/g max.
muffe (2) _____	25	UFC/g max.
coliformi (3) _____	assenti/g	
Escherichia coli (4) _____	assente/g	
salmonelle (5) _____	assenti/25 g	

- (1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 16649-2:01
(5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente fresco (20°C max.) ed asciutto, nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 18 mesi. Variazioni della temperatura di conservazione sono da evitare perchè possono indurre l'affioramento del burro di cacao e la conseguente formazione di una patina bianca superficiale.

Confezione

cartone da 10 kg contenente due sacchetti da 5 kg netti.
cartone da 5 kg contenente un sacchetto da 5 kg netti. (x 1100 pezzi/100 g)

Prodotto:	11997137 vers. 1	PEPITA FONDENTE NF SML
Cod. articolo:	01010688	PEPITA FONDENTE NF 1100 5
Stato:	Approvata da RAQ in data	01/09/2014

MODALITA' DI TRASPORTO:
a temperatura non superiore a 20°c

Modalità d'uso

prodotto pronto all'uso. Si consiglia di tenere in frigorifero prima dell'impiego in impasti lievitati.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	490	kCal
	2050	kJ
2. Proteine (N*6.25)	7	g
3. Carboidrati metabolizzabili	55.4	g
di cui zuccheri	52.5	g
polialcoli	0	g
amido	2.9	g
4. Grassi	26.5	g
di cui saturi	16.4	g
monoinsaturi	9.3	g
polinsaturi	0.8	g
colesterolo	0	mg
5. Fibre alimentari	5.3	g
6. Sale	0.08	g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati _____
 Crostacei e prodotti a base di crostacei _____
 Uova e prodotti a base di uova _____
 Pesce e prodotti a base di pesce _____
 Arachidi e prodotti a base di arachidi _____
 Soia e prodotti a base di soia _____ X (lecitina)
 Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) _____ CC
 Frutta a guscio e prodotti derivati _____
 Sedano e prodotti a base di sedano _____
 Senape e prodotti a base di senape _____
 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo _____
 Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg _____
 Lupino e prodotti a base di lupino _____
 Molluschi e prodotti a base di mollusco _____

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.