

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<i>CIOCCOLATO SVIZZERO MILK 42%</i> <i>Cioccolato di copertura al latte</i>
CODICE	<i>1321</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 31,0 %; burro di cacao 30,0 %; *latte* intero in polvere 24,5%; pasta di cacao 14,0 %.

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 -Può contenere tracce di frutta a guscio e cereali contenenti glutine

Confezione	Latta in metallo cilindrica da 5 L
Quantità nominale	2 kg
Cartone	
Peso lordo	2,3 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 165mm- ø inf. 163 mm- h 207 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Colore: marrone chiaro
Odore: Tipico del cioccolato al latte
Sapore: Tipico del cioccolato al latte

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 80-100 g
Dosaggio indicativo per semifreddo: 80-100 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità:	1% max
Ceneri	2,10 g
Materia grassa totale:	44,2 % (+/- 1,5)
Viscosità Casson	700- 1100 mPa.s
Limite scorrimento C.	2,00-5,00 Pa
Finezza:	max 3% della sostanza secca sgrassata è > 30 micron.
Corpi estranei:	Assenti
Contaminanti:	Assenti

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	max 5000 UFC/g
Lieviti	max 50 UFC/g
Muffe	max 50 UFC/g
Enterobacteriaceae	max 10 UFC/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	Assente/g
Salmonella	Assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2511 kJ / 600 kcal
Grassi: 44,2 g
- di cui acidi grassi saturi: 26,7 g
Carboidrati: 40,6 g
- di cui zuccheri: 39,9 g
Proteine: 8,0 g
Fibre: 2,7 g
Sale: 0,23 g