

## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<b><i>FAVE DI CACAO BIO</i></b> <i>Granella di cacao biologica</i>
CODICE	
SHELF-LIFE	30 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Granella di Cacao biologica

**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	Secchiello autosigillante in poliporilene da 5,5 lit
Quantità nominale	2,5 kg
Cartone	—
Peso lordo	2,7 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ASPETTO: granella colore marrone

SAPORE: Aroma deciso e gusto persistente di cacao

### **DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio a piacere per la variegatura di gelati e semifreddi e yogurt

### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 2 % max  
pH 5,3  
Grassi: 52 %  
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
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: 2449 kJ / 592 kcal  
Grassi: 54 g  
- di cui acidi grassi saturi: 32,4 g  
Carboidrati: 12,5 g  
- di cui zuccheri: 0,5 g  
Proteine: 14 g  
Fibre: 14,5 g  
Sale: 0,25 g