

**SCHEDA TECNICA**

PRODOTTO	<b>GOFFRE</b> <i>Zucchero Perlato</i>
CODICE	<b>1308</b>
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

**CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO**

Ingredienti: Zucchero perlato

**Direttiva CE 2003/89 e 2006/142** - Può contenere tracce di *soia, latte, frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Confezione	sacco in carta per alimenti
Quantità nominale	5 kg
Cartone	—
Peso lordo	5,2 kg
Dimensioni unità vendita	

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO**

ASPETTO: granella bianca

SAPORE: dolce, tipico dello zucchero

**DOSAGGIO E IMPIEGO**

Dosaggio indicativo per impasto gauffres: 300 g/kg impasto

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO**

Umidità: 0,2 % max  
Corpi estranei: assenti  
Metalli pesanti: entro limiti di legge

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO**

Conta batterica totale	<20 UFC/g
Lieviti	< 10 UFC/ g
Muffe	<10 UFC/g
Coliformi	< 1 UFC/g
Salmonella e listeria	assente in 25g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO**

Energia: 1700 kJ / 400 kcal  
Grassi: 0 g  
- di cui acidi grassi saturi: 0 g  
Carboidrati: 99,8 g  
- di cui zuccheri: 99,8 g  
Proteine: 0 g  
Fibre: 0 g  
Sale: 0 g