



BARRETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE 70% g 30 x 30
SCHEMA TECNICA

<u>Denominazione commerciale:</u>	Barretta di cioccolato puro finissimo fondente		
<u>Caratteristiche organolettiche:</u>	Tipico di cioccolato fondente Formato: barretta Peso: g 30		
<u>Ingredienti:</u>	Pasta di cacao, Zucchero, Polvere di cacao magro, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia, Aromi		
<u>Sostanze totali del cacao:</u>	Cacao 70% minimo		
<u>Avvertenze:</u>	Può contenere tracce di latte e frutta a guscia		
<u>TMC:</u>	24 mesi (da conservare in luogo fresco e asciutto)		
<u>Informazioni nutrizionali</u> <u>valori medi per 100 g:</u>			
	Valore energetico	511 kcal	2126 kJ
	Proteine	g	8,8
	Carboidrati	g	35,5
	Grassi totali	g	37,1
<u>Caratteristiche microbiologiche:</u>	Carica batterica totale	< 10.000	UFC/g
	Muffe	< 50	UFC/g
	Lieviti	< 50	UFC/g
	Enterobatteriacee	< 10	UFC/g
<u>Confezionamento primario:</u>	Flow pack in PET 12 my + PP COEX met. 20 my		
<u>Confezionamento secondario:</u>	Espositore di cartone contenente n° 30 pz da g 30 cad. , più termoretraibile.		

Il prodotto può essere vendibile nella Comunità Europea per l'uso alimentare e umano.

Settembre 2011