

12919

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	09-122 <i>Preparato per Crema Catalana al cioccolato amaro</i>
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: zucchero, cacao in polvere 36%, amido, gelatina, addensanti: E401, E410; grassi vegetali, sciroppo di glucosio, proteine del latte, emulsionante: E472a, stabilizzanti: orto fosfato di sodio, difosfato di sodio.

Può contenere tracce di latte, soia e relativi derivati

Confezione	Astuccio contenente 3 buste da 280 g
Quantità nominale	840 g
Cartone	8 astucci / cartone

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: preparato in polvere per la preparazione di una deliziosa crema catalana al cioccolato amaro.

Colore: marrone scuro, tipico del cioccolato.

Sapore: tipico del cioccolato amaro, ben amalgamato con la dolcezza della crema catalana.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 2.4% max

Ceneri: 2%

Zuccheri: 60.7%

Grassi: 9.3%

Corpi estranei: assenti

Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate).

Carica Batterica Mesofila: < 1000 UFC/1g

Muffe: < 10 UFC/1g

Lieviti: < 10 UFC/1g

Coliformi: < 12 UFC/1g in 4 u.c. e non oltre 110 UFC/1g in 1 u.c.

Stafilococco aureo: < 0.3 UFC/1g in 4 u.c.

Salmonella: assenti in 25 g.