

	3C di Pistocchi Claudio & C. Sas	
	MOD19	SCHEMA PRODOTTO

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Nome	TORTA CIOCCOLATO BIANCO ALBICOCCA E COGNAC
Descrizione	COME SOPRA
Peso e Codice EAN	40gr 80 3348881 3772
	250gr 80 3348881 3789
	400gr 80 3348881 3796

2. INGREDIENTI
Ingredienti: Cioccolato Bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante lecitina di soia , vaniglia naturale), albicocche disidratate 30% (albicocche , zucchero), crema di latte , liquore, spezie. Non contiene conservanti. Prodotto in ambienti dove, separatamente, si lavorano anche nocciole.

3. Valori Nutrizionali	Per 100g	GDA%
kJ su 100g	1912	22,8%
Kcal su 100g	457	
Grassi	30,60g	43,6%
Di cui saturi	19,40g	97%
Di cui monoinsaturi	9,10g	--
Di cui polinsaturi	1,10g	--
Di cui trans	0,0g	--
Carboidrati	51,47g	19,1%
Di cui zuccheri	50,90g	56,5%
Fibre	0,60g	2,5%
Proteine	3,90g	7,9%
Sale	79,00mg	3,3%

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Flora aerobia 32°C	Ufc/g	1,60x10 ²	no
Coliformi totali	Ufc/g	<1	no
E.Coli	Ufc/g	<1	no
St. Aureus	Ufc/g	<1	no
Clostridi soflito-riduttori	Ufc/g	<1	no
Salmonella	Ufc/25g	assente	no
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	assente	no
Glutine	Ufc/5mg/kg	N.D.	no

5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE			
Parametro	Unità di misura/Rif.	Valore	Metodica
Odore	Giudizi panel	Alcolico agrumato	degustazione
Sapore	Giudizi panel	Fresco e deciso	degustazione
Consistenza	Giudizi panel	Cremosa con pezzi	degustazione

6. CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
Data scadenza / TMC	160 gg, MTC 180 GG, TMA 150 GG
Condizioni di conservazione	CATENA DEL FREDDO +2°/4 °C (consumare a temperatura ambiente)
Trasporto	Con automezzi refrigerati