

	<b>3C di Pistocchi Claudio &amp; C. Sas</b>	
	<b>MOD19</b>	<b>SCHEMA PRODOTTO</b>

<b>1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	
Nome	TORTA FONDENTE DI CIOCCOLATO BIOLOGICA VEGAN
Descrizione	COME SOPRA
Peso e Codice EAN	40 gr 80 3348881 1556
	250 gr 80 3348881 1563
	400 gr 80 3348881 1570

<b>2. INGREDIENTI</b>
Cioccolato Fondente Extra 60% (pasta di cacao*, zucchero di canna*, burro di cacao*, emulsionante lecitina di <b>soia*</b> , vaniglia naturale*), Cacao amaro* 11% (22-24% di burro di cacao), Acqua minerale naturale. *ingredienti biologici <b>Prodotto in ambienti dove, separatamente, si lavorano anche nocciole.</b>

<b>3. Valori Nutrizionali</b>	<b>Per 100g</b>	<b>GDA%</b>
kJ su 100g	1187	14,4%
Kcal su 100g	286	
<b>Grassi</b>	17,1g	24,5%
Di cui saturi	10,2g	51%
Di cui monoinsaturi	5,9g	--
Di cui polinsaturi	0,7g	--
Di cui trans	0,5g	--
Di cui grassi del latte	0g	--
<b>Colesterolo</b>	0,00mg	--
<b>Carboidrati</b>	22,4g	8,3%
Di cui zuccheri	21g	23,5%
<b>Fibre</b>	5,5g	22%
<b>Proteine</b>	4,96g	9,9%
<b>Sale</b>	108mg	4,5%

<b>4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>			
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore</b>	<b>Tolleranza</b>
Coliformi totali	Ufc/g	ND	no
E.Coli	Ufc/g	ND	no
St. Aureus	Ufc/g	ND	no
Clostridi soflito-riduttori	Ufc/g	ND	no
Salmonella	Ufc/25g	assente	no
Listeria Monocytogenes	Ufc/25g	assente	no
Glutine	Ufc/5mg/kg	N.D.	no

<b>5. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>			
<b>Parametro</b>	<b>Unità di misura/Rif.</b>	<b>Valore</b>	<b>Metodica</b>
Odore	Giudizi panel	Cacao e tostato	degustazione
Sapore	Giudizi panel	Ottimo, intenso e lungo	degustazione
Consistenza	Giudizi panel	Pastosa, omogenea	degustazione

<b>6. CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>	
Data scadenza / TMC	180 gg
Condizioni di conservazione	CATENA DEL FREDDO +2°/4 °C (consumare a temperatura ambiente)
Trasporto	Con automezzi refrigerati