

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

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Nome	TORTA FONDENTE DI CIOCCOLATO UVETTA E RHUM
Descrizione	COME SOPRA
Peso e Codice EAN	40gr 80 3348881 3581
	250gr 8033488813185
	400gr 8033488813192

2. INGREDIENTI
Cioccolato Fondente Extra 65% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia , vaniglia naturale), uva passa, Cacao amaro in polvere 12%, rhum, crema di latte , spezie.
Prodotto in ambienti dove, separatamente, si lavorano anche nocciole.

3. Valori Nutrizionali	Per 100g	GDA%
kJ su 100g	1820	21,7%
Kcal su 100g	435	
Grassi	31,40g	45%
Di cui saturi	20,9g	100,5%
Di cui monoinsaturi	11,1g	--
Di cui polinsaturi	6,5g	--
Di cui trans	<1g	--
Carboidrati	26,5g	9,8%
Di cui zuccheri	24,3g	27%
Fibre	5,5g	22%
Proteine	5,6g	9,9%
Sale	80mg	3,35%

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
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

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

6. CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
Data scadenza / TMC	180 gg, MTC 150 GG, TMA 120 GG
Condizioni di conservazione	CATENA DEL FREDDO +2°/4 °C (consumare a temperatura fresca)
Trasporto	Con automezzi refrigerati