

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

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
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

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

3. Valori Nutrizionali	Per 100g	GDA%
kJ su 100g	1187	14,4%
Kcal su 100g	286	
Grassi	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	--
Colesterolo	0,00mg	--
Carboidrati	22,4g	8,3%
Di cui zuccheri	21g	23,5%
Fibre	5,5g	22%
Proteine	4,96g	9,9%
Sale	108mg	4,5%

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

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