

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

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Nome	TORTINA DI CIOCCOLATO FONDENTE E RISO SOFFIATO
Descrizione	COME SOPRA
Peso netto	Gr 100

2. INGREDIENTI	
Riso soffiato, Cioccolato Fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, lecitina di soia , vaniglia naturale), glutine nel riso. Prodotto in ambienti dove, separatamente, si lavorano anche nocciole.	

3. Valori Nutrizionali	Per 100g	GDA%
kJ su 100g	1733	20,7%
Kcal su 100g	414	
Grassi	14,50g	20,8%
Di cui saturi	5,24g	26,2%
Di cui monoinsaturi	3,99g	--
Di cui polinsaturi	3,65g	--
Di cui trans	<1g	--
Carboidrati	51,30g	19%
Di cui zuccheri	41,00g	45,5%
Fibre	2,20g	8,8%
Proteine	5,10g	10,2%
Sale	278,00mg	11,6%

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Coliformi totali	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

4. CONSERVAZIONE E TRASPORTO	
Data scadenza / TMC	12 Mesi
Condizioni di conservazione	Temperatura ambiente, al riparo dalla luce del sole
Trasporto	Standard

6. CODICE EAN 80 3348881 1327
