

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

### 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nome	TORTINA DI CIOCCOLATO BIANCO E RISO SOFFIATO
Descrizione	COME SOPRA
Peso netto	Gr 100

### 2. INGREDIENTI

Riso soffiato, Cioccolato Bianco (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, 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	1808	21,5%
Kcal su 100g	432	
<b>Grassi</b>	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	--
<b>Carboidrati</b>	51,30g	19%
Di cui zuccheri	41,00g	45,5%
<b>Fibre</b>	2,20g	8,8%
<b>Proteine</b>	5,10g	10,2%
<b>Sale</b>	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	365 giorni
Condizioni di conservazione	Temperatura ambiente, al riparo dalla luce del sole
Trasporto	Standard

**5. CODICE EAN 80 3348881 1372**