

<b>Denominazione prodotto:</b>	<b>Delicioc cioccolato bianca solubile 800g</b>
<b>Immagine:</b>	
<b>Codice Articolo:</b> <b>Codice EAN cartone:</b> <b>Codice EAN pezzo:</b>	5262  8004355410028
<b>Materiale d'imballaggio:</b>	sacchetto
<b>Peso netto:</b> <b>Peso confezione:</b> <b>Unità di vendita:</b> <b>Pezzi per collo:</b> <b>Dimensioni pezzo:</b> <b>Dimensione collo:</b> <b>Conservazione e stoccaggio:</b> <b>Tempo di conservazione:</b>	800 g 890 g 1 2 Larg/Alt/Prof. mm 13 20 13 Lung. Larg. Alt cm 25 12 20 Conservare al riparo della luce diretta e in luoghi freschi e asciutti. Nelle condizioni sopra riportate il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di almeno 24 mesi.
<b>Denominazione legale:</b>	
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero, amido di mais, sciroppo di glucosio disidratato, grassi di cocco non idrogenato, <b>latte</b> scremato in polver, burro di cacao, addensante: E412, aromi, sale, stabilizzante: E340ii, emulsionante: E471, antiagglomerante: E551, coloranti: cartamo, beta carotene.
<b>Tabella nutrizionale:</b> <b>(valori medi per 100 g)</b>	
Energia	413 kcal / 1744 kj
Grassi	9,6 g
di cui acidi grassi saturi	7,4 g
Carboidrati	74 g
di cui zuccheri	51 g
Fibre	
Proteine	6,8 g
Sale	0,6 g
<b>Segue 1 pagina</b>	



<b>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze REG (EU) N. 1169/2011</b>		<b>contiene</b>	<b>possibili tracce</b>
1.	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	SI
2.	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
3.	Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
4.	Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
5.	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
6.	Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
7.	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	si	NO
8.	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e i loro prodotti	NO	SI
9.	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
10.	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
11.	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO
12.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale	NO	NO
13.	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14.	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

  

<b>Parametri chimici e microbiologici medi:</b>	<b>Parametri</b>	<b>U.D.M.</b>	<b>VALORI</b>
	<u>Chimici</u>		
	Umidità	%	<5
	<u>Microbiologici</u>		
	Carica batterica totale	CFU/g	<5000
	Enterobacteriaceae	“	<10
	Muffe	“	<100
	Lieviti	“	<100
	Stafilococchi aurei	“	<100

  

<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	aspetto: polvere regolare scorrevole colore: panna odore: tipico di cacao sapore: tipico di cacao
<b>Data: Redatto e approvato da:</b>	22.11.2016 Zanini Karin – Assistente alla Direzione

Questa scheda tecnica sostituisce le precedenti schede tecniche che pertanto perdono ogni valenza legale. Le informazioni riportate su questa scheda tecnica sono da considerarsi riservate ad un esclusivo uso professionale, ne è vietata la riproduzione o cessione a terzi senza il consenso della GRAMM S.p.A.