



CIOCCOLATO FONDENTE EMILIA
SCHEDA TECNICA

<u>Denominazione commerciale:</u>	Cioccolato fondente		
<u>Caratteristiche organolettiche:</u>	Sapore e odore: tipici di cioccolato fondente		
<u>Ingredienti:</u>	Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia , aroma		
<u>Gluten free:</u>	Sì		
<u>Sostanze totali del cacao:</u>	Cacao 50% minimo		
<u>Avvertenze:</u>	Può contenere tracce di frutta a guscio e di latte		
<u>TMC:</u>	36 mesi		
<u>Condizioni di stoccaggio:</u>	Temperatura: 16°C – 18°C Umidità: < 50%		
<u>Informazioni nutrizionali</u>			
<u>Valori medi per 100 g:</u>	Energia	2204 kJ	527 kcal
	Grassi		31.6 g
	- di cui acidi grassi saturi		19.8 g
	Carboidrati		51.4 g
	- di cui zuccheri		48.9 g
	Proteine		4.9 g
	Sale		0.01 g
<u>Caratteristiche microbiologiche:</u>	Carica batterica totale	< 10.000	UFC/g
	Muffe	< 50	UFC/g
	Lieviti	< 50	UFC/g
	Enterobatteriacee	< 10	UFC/g