DULCISTAR SRL - P.LE LUGANO,29 MILANO
Sito Internet www.dulcistar.it e-mail info@dulcistar-it

INGREDIENTI

Pasta cacao, zucchero, cacao 10/12, burro di cacao, lecitina di girasole, aromi naturali

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Non contiene allergeni

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

Per 100 g: Energia 1877 kJ, 451 kcal, Grassi 25 g di cui grassi saturi 15 g, Carboidrati 40 g di cui zuccheri 39g, Fibre 13 g, Proteine 9,9 g, Sale 0,63 g.

	100 g
Energia	1877 kJ
	451 kcal
Grassi	25 g
di cui grassi saturi	15 g
Carboidrati	40 g
di cui zuccheri	39 g
Fibre	13 g
Proteine	9,9 g
Sale	0,63 g

CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Durata 12 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali

DESCRIZIONE PRODOTTO

Codetta di cioccolato puro per decorazioni e guarnizioni in pasticceria e gelateria, ideale per semifreddi, bavaresi e mousse

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: vermicelli irregolari color cioccolato scuro fondente

Gusto: caratteristico fondente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: inf. 5000 UFC/gr
Conta coliformi e coli: max. 10 UFC/gr
Conta coliformi tot: inf. 100 UFC/gr
Stafilococchi aurei: max. 10 UFC/gr
Lieviti e muffe: max. 50 UFC/gr
Salmonella: assente in 25 gr

IMBALLO

Il prodotto dovrà pervenire allo stabilimento utilizzatore in confezioni da Kg 1 e 10.
All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ragione sociale dell'impresa produttrice, sede dell'impresa produttrice, peso netto del prodotto, numero del lotto o data di scadenza

MODALITA' D'ACCETTAZIONE

L'accettazione della partita sarà condizionata dalla totale rispondenza, di ogni componente, alle caratteristiche sopra stabilite.

DICHIARAZIONE

E' idonea al consumo umano ed è prodotta nel rispetto delle leggi italiane ed europee in materia di produzione di alimenti (Autorizzazione Sanitaria n. 140/97 del 10/09/97 rilasciata da regione Lombardia Azienda USSl n. 37) OGM FREE**.** L'azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni Reg. CE 852/2004 e successive modifiche. Possibili tracce di latte, e soia.

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica riflettono lo stato delle attuali conoscenze in materia e vengono fornite senza garanzia. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza di tutte le norme legali che regolano l'uso del prodotto.

REV. MARZO 2020 RESPONSABILE QUALITA' DOTT.MICHELE BERNABE'