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

INGREDIENTI

Zucchero, grasso vegetale idrogenato (olio di palmisto, olio di cocco, olio di babassu), siero di **latte**, cacao 10/12

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Presenti: Latte

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

Per 100 g: Energia 2039 kJ, 485 kcal, Grassi 19 g di cui grassi saturi 19 g, Carboidrati 77 g di cui zuccheri 77g, Fibre 0,8 g, Proteine 1,2 g, Sale 0,09 g.

	100 g
Energia	2039 kJ
	485 kcal
Grassi	19 g
di cui grassi saturi	19 g
Carboidrati	77 g
di cui zuccheri	77 g
Fibre	0,8 g
Proteine	1,2 g
Sale	0,09 g

CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

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

DESCRIZIONE PRODOTTO

Vermicelli di surrogato di cioccolato al latte

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: vermicelli irregolari spessore circa 1mm, color marrone chiaro

Gusto: tipico cioccolato al latte

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: inf. 500 UFC/gr

Stafilococchi aurei: max 10 UFC/gr.

Conta coliformi tot: max. 100 UFC/gr.

Lieviti e muffe: max 50 UFC/gr

Salmonella: assente in 25 gr.

Conta coliformi e coli: max 10 UFC/gr

IMBALLO

Il prodotto dovrà pervenire allo stabilimento utilizzatore in sacchi da Kg 25 o in sacchetti da Kg 1. 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. Il prodotto può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di 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. MARZO2020 RESPONSABILE QUALITA' DOTT. MICHELE BERNABE’