


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

| 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| Nome                        | TORTA FONDENTE DI CIOCCOLATO CLASSICA |
| Descrizione                 | COME SOPRA                            |
| Peso e Codice EAN           | 40 gr 80 3348881 0368                 |
|                             | 250 gr 80 3348881 0023                |
|                             | 400 gr 80 3348881 0030                |
|                             | 750 gr 80 3348881 0047                |

| 2. INGREDIENTI   |
|--|
| Cioccolato Fondente Extra 65% (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante lecitina di <b>soia</b> , vaniglia naturale), Cacao amaro in polvere (22-24% di burro di cacao), Crema di <b>Latte</b> , spezie.<br><b>Prodotto in ambienti dove, separatamente, si lavorano anche nocciole.</b> |

| 3. Valori Nutrizionali | Per 100g | GDA%   |
|------------------------|----------|--------|
| kJ su 100g             | 1766     | 21%    |
| Kcal su 100g           | 421      |        |
| <b>Grassi</b>          | 33,48g   | 48%    |
| Di cui saturi          | 20,90g   | 100,5% |
| Di cui monoinsaturi    | 11,10g   | --     |
| Di cui polinsaturi     | 6,50g    | --     |
| Di cui trans           | <1g      | --     |
| <b>Carboidrati</b>     | 25,05g   | 8,8%   |
| Di cui zuccheri        | 23,30g   | 25,9%  |
| <b>Fibre</b>           | 5,50g    | 22%    |
| <b>Proteine</b>        | 4,90g    | 9,9%   |
| <b>Sale</b>            | 76mg     | 3,2%   |

| 4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE |                 |                      |            |
|------------------------------------|-----------------|----------------------|------------|
| Parametro                          | Unità di misura | Valore               | Tolleranza |
| Flora aerobia 32°C                 | Ufc/g           | 1,54x10 <sup>2</sup> | no         |
| Coliformi totali                   | Ufc/g           | <1                   | no         |
| E.Coli                             | 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         |
| Glutine                            | Ufc/5mg/kg      | N.D.                 | no         |

| 5. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE |                      |                 |              |
|----------------------------------|----------------------|-----------------|--------------|
| Parametro                        | Unità di misura/Rif. | Valore          | Metodica     |
| Odore                            | Giudizi panel        | Cacao e tostato | degustazione |
| Sapore                           | Giudizi panel        | Ottimo e lungo  | degustazione |
| Consistenza                      | Giudizi panel        | Crema fluida    | degustazione |

| 6. CONSERVAZIONE E TRASPORTO |   |
|------------------------------|---|
| Data scadenza / TMC          | 180 gg, MTC 150 GG, TMA 120 GG                                |
| Condizioni di conservazione  | CATENA DEL FREDDO +2°/4 °C (consumare a temperatura ambiente) |
| Trasporto                    | Con automezzi refrigerati                                     |