

	3C di Pistocchi Claudio & C. Sas	
	MOD19	SCHEMA PRODOTTO

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 soia , vaniglia naturale), Cacao amaro in polvere (22-24% di burro di cacao), Crema di Latte , spezie. Prodotto in ambienti dove, separatamente, si lavorano anche nocciole.

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

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Parametro	Unità di misura	Valore	Tolleranza
Flora aerobia 32°C	Ufc/g	1,54x10 ²	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