


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

| 1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | |
|-----------------------------|--|
| Nome | TORTA CIOCCOLATO BIANCO ALBICOCCA E COGNAC |
| Descrizione | COME SOPRA |
| Peso e Codice EAN | 40gr 80 3348881 3772 |
| | 250gr 80 3348881 3789 |
| | 400gr 80 3348881 3796 |

| 2. INGREDIENTI |
|---|
| Ingredienti: Cioccolato Bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante lecitina di soia , vaniglia naturale), albicocche disidratate 30% (albicocche , zucchero), crema di latte , liquore, spezie. Non contiene conservanti. Prodotto in ambienti dove, separatamente, si lavorano anche nocciole. |

| 3. Valori Nutrizionali | Per 100g | GDA% |
|------------------------|----------|-------|
| kJ su 100g | 1912 | 22,8% |
| Kcal su 100g | 457 | |
| Grassi | 30,60g | 43,6% |
| Di cui saturi | 19,40g | 97% |
| Di cui monoinsaturi | 9,10g | -- |
| Di cui polinsaturi | 1,10g | -- |
| Di cui trans | 0,0g | -- |
| Carboidrati | 51,47g | 19,1% |
| Di cui zuccheri | 50,90g | 56,5% |
| Fibre | 0,60g | 2,5% |
| Proteine | 3,90g | 7,9% |
| Sale | 79,00mg | 3,3% |

| 4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | | |
|------------------------------------|-----------------|----------------------|------------|
| Parametro | Unità di misura | Valore | Tolleranza |
| Flora aerobia 32°C | Ufc/g | 1,60x10 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 ORGANOLETTICHE | | | |
|-----------------------------------|----------------------|-------------------|--------------|
| Parametro | Unità di misura/Rif. | Valore | Metodica |
| Odore | Giudizi panel | Alcolico agrumato | degustazione |
| Sapore | Giudizi panel | Fresco e deciso | degustazione |
| Consistenza | Giudizi panel | Cremosa con pezzi | degustazione |

| 6. CONSERVAZIONE E TRASPORTO | |
|------------------------------|---|
| Data scadenza / TMC | 160 gg, MTC 180 GG, TMA 150 GG |
| Condizioni di conservazione | CATENA DEL FREDDO +2°/4 °C (consumare a temperatura ambiente) |
| Trasporto | Con automezzi refrigerati |