

Autore GRIMALDI  
Data di Creazione: 14/05/2013

Data ultima modifica: 13/05/2013

Prodotto 153 GOCCIOLOTTI MONOP. 37X64

Descrizione: Scheda Tecnica - GOCCIOLOTTI MONOP. 37X64

Testo: INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO-MARGARINA VEGETALE (OLIO VEGETALE NON IDROGENATO-ACQUA)-GOCCE DI CIOCCOLATO 13%[ZUCCHERO-PASTA DI CACAO-CACAO MAGRO IN POLVERE-BURRO DI CACAO-EMULSIONANTI:LECITINE(DI SOIA)]-ZUCCHERO-BURRO-SCIROPPO DI GLUCOSIO-AGENTI LIEVITANTI:CARBONATO ACIDO DI AMMONIO-CARBONATO ACIDO DI SODIO-TARTRATO MONOPOTASSICO-SALE-AMIDO DI FRUMENTO-AROMI.

PUÒ CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO-ARACHIDI E UOVA

COMPOSIZIONE MEDIA PER 100G DI PRODOTTO FINITO

PROTEINE 6,8 g  
CARBOIDRATI 63,7 g di cui ZUCCHERI 19,9 g  
GRASSI 22,8 g di cui SATURI 12,5g  
FIBRA ALIMENTARE 2,9 g  
SODIO 0,22 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

VALORE ENERGETICO 491 Kcal - 2056 KJ  
PROTEINE 6,7 g  
CARBOIDRATI 63,5 g DI CUI ZUCCHERI 19,0 g  
GRASSI 22,7 g DI CUI SATURI 12,5 g  
FIBRE ALIMENTARI 2,8 g SODIO 0,22 g

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

PESO MEDIO PRODOTTO COTTO da: 12,50000 g a: 13,50000 g  
SPESSORE PRODOTTO COTTO da: 12,50000 MM a: 15,50000 MM  
LUNGHEZZA PRODOTTO COTTO da: 60,50000 mm a: 63,50000 mm  
LARGHEZZA PRODOTTO COTTO da: 43,50000 MM a: 46,50000 MM  
UMIDITA' PRODOTTO COTTO da: 1,80000 % a: 2,80000 %  
PROTEINE da: 5,69500 % a: 7,70500 %  
GRASSI da: 19,29500 % a: 26,10500 %  
CARBOIDRATI da: 53,97500 % a: 73,02500 %  
CENERI da: 0,90000 % a: 1,90000 %  
INZUPPABILITA' Min: 75,00000%  
PESO MEDIO CONFEZIONE Min: 37,00000g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE Max: 1.000,00000 ufc  
CARICA MICETICA TOTALE Max: 100,00000 ufc  
ENTEROBACTERIACEAE Max: 100,00000 ufc  
SALMONELLA SPP: ASSENTE/25G  
ST.AUREUS: ASSENTE/1G  
PS. AERUGINOSA: ASSENTE/1G

CARATTERI ORGANOLETTICI

SPECIFICI DEL PRODOTTO CON ASSENZA DI ODORI E SAPORI SGRADAVOLI

SHELF LIFE COMMERCIALE

12 MESI (SE CORRETTAMENTE CONSERVATO)

TMC

12 MESI SUCCESSIVI ALLA DATA DI PRODUZIONE (FINE MESE)

NUMERO DI LOTTO

DATA DI PRODUZIONE ESPRESSA IN CODICE

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

IN AMBIENTE FRESCO ED ASCIUTTO

