

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	CRUNCHY AL CACAO BIO Agglomerati tostati di avena, farro soffiato, cocco essiccato e cacao.
CODICE	1319
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. PROTEGGERE DA SBALZI REPENTINI DI TEMPERATURA

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Fiocchi d'*Avena Sativa L.* piccoli Bio; Cacao in polvere biologico (correttore di acidità: carbonato di potassio); chicchi di *farro* soffiato biologico; Miele Millefiori biologico; Olio di girasole deodorato biologico; Cocco biologico essiccato; Sciroppo di riso bio (farina di *riso*; acqua).

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *soia, lupino, frutta a guscio, altri cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

Prodotto UE/NON UE

Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene da 5,5 L
Quantità nominale	2,5 kg
Cartone	
Peso lordo	2,8 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: tonalità marrone medio-scuro
Odore: tipico del Cacao
Sapore: Caratteristico, esente da sapori estranei

DOSAGGIO E IMPIEGO

Impiegato come variegatura o farcita di gelato , yogurt e semifreddi

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità	< 0,05 %
Ceneri	< 0,007 %
Acidità in acido oleico	< 0,3 %
Indice di perossidi	< 1meqO2/Kg
Ph	1,03 (+/- 0,3)
Materia grassa	0,016 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	≤ 15530 UFC/g
Lieviti	≤ 2460 UFC/g
Muffe	≤ 2460 UFC/g
E. Coli	< 6 UFC/g
Coliformi totali	Assenti
Enterobatteri	Assenti
Salmonella	Assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1631kJ / 390 kcal
Grassi: 19,95 g
- di cui acidi grassi saturi: 7,8 g

Carboidrati: 39,1 g
- di cui zuccheri: 7,5 g
Proteine: 9,43 g
Fibre : 8,4 g
Sale: 0,02 g