

Specifica prodotto

Nome del prodotto:	Chocolate Bar Duality 50 g Stracciatella	
Denominazione dell'alimento:	Cioccolato al latte (53%; cacao: 38% minimo) con crispies di wafer (3%) e cioccolato bianco (41%) con granella di cacao (3%)	
Condizione d'impiego:	pronto per il consumo	
Ingredienti:	zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, latte scremato in polvere, granella di cacao, farina di frumento , emulsionante lecitine di soia , olio di cocco, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico), farina di farro , sale, cacao magro, farina di soia	
Indicazione degli allergeni:	Contiene glutine (cereali), soia e latte. Può contenere arachidi, nocciole e mandorle.	
Dichiarazione nutrizionale:		100 g
	energia	2.277 kJ
	energia	546 kcal
	grassi	34 g
	di cui acidi grassi saturi	21 g
	carboidrati	49 g
	di cui zuccheri	47 g
	proteine	9,5 g
	sale	0,20 g
Caratteristiche organolettiche:	tipico, privo di note e gusti estranei	
Caratteristiche chimiche e fisiche:	umidità	max. 2,5 %
	attività dell'acqua	max. 0,4
Caratteristiche microbiologiche:	Carica batterica totale aerobica	max. 10.000 cfu/g
	Enterobacteriaceae	max. 100 cfu/g
	E. coli	max. 10 cfu/g
	Lieviti	max. 100 cfu/g
	Muffe	max. 100 cfu/g
	Batteri solfito riduttori	max. 10 cfu/g
	Stafilococchi coagulase positivi	max. 10 cfu/g
	Salmonella	negativo per 25 g
	Listeria monocytogenes	negativo per 25 g
Termine minimo di conservazione:	Il termine minimo di conservazione è di 14 Mesi alle seguenti condizioni: temperatura ambiente (4 - 20°C), 30 - 70 % rh. Queste condizioni devono essere mantenute durante tutte le fasi di stoccaggio e trasporto.	
Imballo primario:	flow-pack di film plastico laminato e metallizzato	