Nestlé Italiana S.p.A.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)
Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=
Sede Sociale:
Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI)
Tel.: +39 02 8181 1
Telefax: +39 02 89123400
C/C/P 969204
Casella Postale 1198 20101 Milano
CPC

R.E.A. n. 91673/MI
Registro Imprese e C.Fiscale
n. 02401440157
Partita IVA IT00777280157
P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it

Good Food, Good Life

SPECIFICA TECNICA
Cod. 12381932

31 gennaio 2022

PERUGINA PROFESSIONALE
Trasimeno Fondente

Caratteristiche di qualità

- qualità	:cioccolato fondente
- aspetto	:tipico
- colore	:scuro
- gusto	:caratteristico ed intenso di cacao, media dolcezza
- ingredienti	:zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti (lecitine di girasole, E476), aroma naturale di vaniglia.
- può contenere	:**LATTE** e **FRUTTA A GUSCIO**
	SENZA GLUTINE

Caratteristiche chimico-fisiche

- umidità	:max 1%
- burro di cacao	:25-27%
- cacao	:min 44%
- zucchero	:max 54%
- finezza (residuo totale a 30 µ)	:max 8%

Caratteristiche microbiologiche

	n	c	m	M
Conta totale /g	5	2	1.000	5.000
Lieviti e muffe /g	5	2	10	50
Enterobatteriacee /g	5	2	10*	100*
Coliformi /g	5	2	0	10
E.Coli /g	5	0	0	0
Salmonella /25 g	10	0	0	0

Piano a tre categorie:
n: n° di unità che compongono il campione
c: n° di unità che producono valori compresi fra m ed M
m: valore di carica microbica al disotto del quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti
M: valore di carica microbica oltre la quale il prodotto non è considerato soddisfacente
* Per prodotti contenenti inclusioni come frutta secca o nocciole tostate, sono accettabili valori di $m=10^2$ e $M=10^3$

Nestlé Italiana S.p.A.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)
Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=
Sede Sociale:
Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI)
Tel.: +39 02 8181 1
Telefax: +39 02 89123400
C/C/P 969204
Casella Postale 1198 20101 Milano
CPC

R.E.A. n. 91673/MI
Registro Imprese e C.Fiscale
n. 02401440157
Partita IVA IT00777280157
P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it

Good Food, Good Life

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Energia	2094 kJ / 501 kcal
Grassi di cui saturi	27 g 16 g
Carboidrati di cui zuccheri	56 g 54 g
Fibra	8,0 g
Proteine	5,1 g
Sale	0,01 g

Dichiarazione Allergeni

Allergene	Sì/No	Dichiarazione in etichetta, come da normativa vigente
Cereali contenenti glutine* e derivati	NO	
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	NO	
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	NO	
Latte e derivati (compreso il lattosio)	**SI**	**Può contenere LATTE**
Frutta a guscio e derivati**	**SI**	**Può contenere FRUTTA A GUSCIO**
Sedano e derivati	NO	
Senape e derivati	NO	
Semi di sesamo e derivati	NO	
Lupini e derivati	NO	
Molluschi e derivati	NO	
Anidride solforosa***	NO	

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati.
NO significa un contenuto di glutine <**20 ppm** (mg/Kg o mg/L).
** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland
*** additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità.
NO significa un contenuto di SO_2 <**10 ppm** (mg/Kg o mg/L).

Impieghi :ideale per modellaggio di tavolette e pralineria dura, produzione di gocce e lenti, insaporimento di creme farciture, produzione di ganache e da grattugiare sui dolci. Per uso esclusivamente professionale.

Confezione :cartone contenente 10 pani in flow-pack da 1 kg ciascuno.

Stoccaggio :Per preservare al meglio le caratteristiche del cioccolato, è importante conservare il prodotto tra 15°C e 18°C.
Conservare il prodotto chiuso, lontano da luce e fonti di calore.
Durabilità: 24 mesi.