

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. 12382404

20 settembre 2018



PERUGINA PROFESSIONALE Luisa Fondente Extra 38-40%



Caratteristiche di qualità

- qualità :cioccolato di copertura fondente extra
- aspetto :tipico
- colore :scuro, tipico
- gusto :fondente di media intensità con note di caramello
- ingredienti :zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitine di girasole, aroma naturale di vaniglia.
- può contenere :latte e frutta a guscio

SENZA GLUTINE

Caratteristiche chimico-fisiche

- umidità :max 1%
- burro di cacao :38-40%
- cacao :min. 55%
- finezza (residuo totale a 30µ) :max 3%
- zucchero :43%

Valori nutrizionali / 100g di prodotto

Energia	2366 kJ / 569 kcal
Grassi di cui saturi	39 g 23 g
Carboidrati di cui zuccheri	46 g 43 g
Fibra	7,3 g
Proteine	4,6 g
Sale	0 g

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



Nestlé

Good Food, Good Life

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 nocchie tostate, sono accettabili valori di m=10² e M=10³

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, nocchie, 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 SO₂ <10 ppm (mg/Kg o mg/L).

Impieghi

:ideale per ogni tipo di glassatura e ricopertura, mousse, ganache, prince e salse al cioccolato in genere.

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