

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

SPECIFICA TECNICA

Cod. 12382457

01 gennaio 2022



PERUGINA PROFESSIONALE Latte Finissimo Corpi Cavi



Caratteristiche di qualità

- qualità : cioccolato al latte finissimo
 - aspetto : tipico
 - colore : bruno chiaro
 - gusto : intenso di latte con note di mou
 - ingredienti : zucchero, burro di cacao, **LATTE** in polvere, pasta di cacao, siero di **LATTE** in polvere, **BURRO** anidro, emulsionante lecitine di girasole, aroma naturale di vaniglia.
- può contenere : **FRUTTA A GUSCIO**

SENZA GLUTINE

Caratteristiche chimico-fisiche

- umidità : max 1%
- materia grassa totale : 30-32%
- finezza (residuo totale a 30 µm) : 3%
- sostanza secca del latte : 18%
- cacao : min 32%
- zucchero : 55%

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

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 / 100g di prodotto

Energia	2252 kJ / 540 kcal
Grassi	32 g
di cui saturi	19 g
Carboidrati	55 g
di cui zuccheri	55 g
Fibra	2,4 g
Proteine	6,6 g
Sale	0,31 g

Dichiarazione Allergeni

Allergene	Si/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	LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, BURRO anidro
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/litro).

** 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 SO₂ <10 ppm (mg/kg o mg/litro).

Impiego

:Ideale per il modellaggio di uova, decorazioni e corpi cavi in genere.

Indicato per la preparazione di salse al cioccolato, mousse, ganache

Per uso esclusivamente professionale

Confezione

:cartone con 3 sacchi da 4 kg di prodotto modellato in cubetti da 5,6 g circa.

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: 16 mesi

