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.12219379

15 maggio 2018

Nestlé Docello
MOUSSE CAFFE'

Caratteristiche di qualità

- descrizione	: preparato in polvere per mousse al caffè
- aspetto	: polvere fine
- colore	: bruno, tipico
- gusto	: di caffè, caratteristico
- ingredienti	: destrosio, maltodestrina, grassi vegetali (palmisto, palma), sciroppo di glucosio, sciroppo di caramello (zucchero, sciroppo di zucchero invertito), **latte** scremato in polvere, amido modificato, caffè solubile 3%, emulsionanti (E471, E477, E472a), gelificanti (E460, E516, E401, E404), proteine del **latte**, cacao magro, stabilizzante (E450)
- può contenere	: **frutta a guscio, uova, soia e cereali contenenti glutine**

-ADATTO PER VEGETARIANI,
-PRODOTTO SENZA AGGIUNTA DI COLORANTI
-PRODOTTO SENZA AGGIUNTA DI AROMI

Dichiarazione Allergeni

Allergene	Sì/No	Dichiarazione in etichetta, come da normativa vigente
Cereali contenenti glutine* e derivati	**SI**	**Può contenere cereali contenenti glutine**
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	**SI**	**Può contenere uova**
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	**SI**	**Può contenere soia**
Latte e derivati (compreso il lattosio)	**SI**	**latte** scremato in polvere, proteine del **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	

Nestlé PROFESSIONAL

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

Caratteristiche chimico – fisiche

- umidità : max 5%

Caratteristiche microbiologiche

Batteri	n	c	m	M	Unit
Carica Batterica Totale	5	2	5×10^5	5×10^6	/g
Enterobacteriaceae	5	2	10^3	10^4	/g
Salmonella spp.	10	0	0	-	/25g

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

Valori nutrizionali medi

	Per 100 g	**Per porzione (100 ml)***
Energia	1650 kJ/391 kcal	236 kJ/56 kcal
Grassi Di cui saturi	7,5 g 6,4 g	1,2 g 1,0 g
Carboidrati Di cui zuccheri	77,4 g 64,3 g	10,1 g 8,6 g
Fibre	2,0 g	0,2 g
Proteine	2,4 g	1,1 g
Sale	0,73 g	0,1 g

* preparata con latte parzialmente scremato-questa confezione permette di preparare 86 porzioni.

Modalità di preparazione

:1.Versare nel recipiente della planetaria il latte, aggiungere il preparato e mescolare con una frusta fino ad ottenere una miscela omogenea
2. Montare in planetaria per 2 minuti a bassa velocità e 5 minuti alla velocità massima
3. Suddividere in porzioni e riporre in frigorifero per almeno 1h30min.

Suggerimenti: per ottenere una base per semifreddo, aggiungere, per ogni confezione, 1L di panna e 1L di latte, montare in planetaria, versare nello stampo e

riporre in congelatore (-18°C) fino al raggiungimento della consistenza desiderata

Confezione : cartone contenente 6 buste da 1kg

Stoccaggio : conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Durabilità: 12 mesi.