

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 - 20057 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. 12615055

26 Marzo 2025



GALAK Corpi Cavi

Caratteristiche di qualità

- descrizione : cioccolato bianco
- aspetto : tipico
- colore : paglierino, tipico
- gusto : caratteristico
- ingredienti : zucchero, burro di cacao*, LATTE in polvere, sciroppo di glucosio, emulsionante (lecitine), aroma naturale di vaniglia
- può contenere : FRUTTA A GUSCIO

SENZA GLUTINE

*Certificato Rainforest Alliance. Scopri di più su ra.org.

- OGM :

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003)

Caratteristiche chimico-fisiche

- umidità : max 1%
- materia grassa totale : 29,7-32,7%
- sostanza secca del latte : 22%
- latte in polvere : 23,5%
- finezza (residuo totale a 30 µ) : max 3%
- zucchero : 43,5%



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 - 20057 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	5x10 ³	10 ⁴
Enterobatteriacee /g	5	2	10	100
Salmonella /25 g	2	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

Dichiarazione nutrizionale	Per 100g di prodotto
Energia	2271 kJ / 544 kcal
Grassi	31,2 g
di cui saturi	18,8 g
Carboidrati	59,4 g
di cui zuccheri	52,5 g
Fibra	<0,5 g
Proteine	6 g
Sale	0,21 g

Dichiarazione Allergeni

Allergene (Reg UE 1169/2011)	SI/NO	Dichiarazione in etichetta (secondo il Reg UE 169/2011)
Cereali contenenti glutine* e derivati	NO	Senza glutine secondo il Reg 828/2014)
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
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).

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 - 20057 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

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 contenente 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

Pallettizzazione

EAN	8000300384864
EAN CS	8000300384857
lung x larg x altezza PAL (mm)	1200 x 800 x 1230
N° di cartoni per bancale	32
N° pezzi per cartone	3
N° di strati per bancale	4
N° di cartoni per strato	8