

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



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



Caratteristiche microbiologiche

	n	c	m	M
Conta totale /g	5	2	5×10^3	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 di cui saturi	31,2 g 18,8 g
Carboiodrati di cui zuccheri	59,4 g 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



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.

COMPONENTE IMBALLAGGIO	MATERIALE
Busta	Plastica (PP 5)
RACCOLTA DIFFERENZIATA	

[Verifica le disposizioni del tuo Comune](#)

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