

facci s.a.s. Altavilla Vicentina (VI)	SCHEDA TECNICA	Cod: ST/PF/01/TCA R03
		Data: 10/01/22
Titolo: TOPPING CIOCCOLATO		

1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE

Semilavorato a base di cacao 22/24 e cioccolato, adatto a variegare gelati, dolci, semifreddi, etc.

Ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio e di zucchero saccarosio, cacao 22/24%, cioccolato fondente e al latte (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi). Addensanti: pectina, agar-agar. Conservante: potassio sorbato. Aromi. Può contenere tracce di uova e frutta a guscio.

Sostanze allergeniche allegato II Reg. UE 1169/2011 : latte in polvere, lecitina di soia, nocciole e frutta a guscio.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico	283.8kcal – 1188.2 kj
Carboidrati	66.1g
Di cui zuccheri	55.4g
Grassi	1.4g
Di cui saturi	0.9g
Proteine	1.1g
Sale	0.1g

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sciroppo denso

COLORE : tipico

SAPORE E ODORE: tipici

3. CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	5 – 7	Potenziometrico
RESIDUO SECCO	Brix	69 - 73	Rifrattometro ottico

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
C. M. T.	UFC/g	< 1000	Conta su colture
STAPHILOCOCCI	UFC/g	assenti	Conta su colture
MUFFE	UFC/g	< 100	Conta su colture
LIEVITI	UFC/g	< 20	Conta su colture
COLIFORMI	UFC/g	< 10	Conta su colture

5. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

CONFEZIONI: secchie e flaconi in PE e PP da 1kg, 12kg, 25kg

6. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E DURATA

STOCCAGGIO: luoghi freschi ed asciutti, al riparo da fonti di luce e di calore

SHELF-LIFE: 24 mesi se nella confezione originale ed integra

Funzione	redige PRO	verifica RAQ	approva DIR
Firma			