



SPECIFICHE TECNICHE:

PRODOTTO: Top Gusto Cioccolato
Codice: f.9404011.5384500.0221164

Peso Netto: 950 g

INGREDIENTI:

sciropo di glucosio
cioccolato in polvere (13%) (cacao, zucchero)
LATTE concentrato zuccherato (LATTE, zucchero)
acqua
aromi
correttore di acidità acido citrico
sale
conservante E 202

Istruzioni per l'uso: A piacimento

SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:

Residuo rifrattometrico, °Bx: 75

Umidità, %: -

Acidità (in acido citrico monoidrato, %): -

Proteine, %: 3

Carboidrati, %: 68

di cui zuccheri, %: 55

Grassi, %: 3

Grado alcolico, %: -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofila aerobica (UFC): 5000/g massimo

Lieviti e Muffe (UFC): assenti/0,1g

Coliformi (UFC): assenti/0,1g

Salmonella (UFC): assente/25g

Shelf life: 36 mesi

Conservazione: temperatura ambiente

Data revisione: 22/12/2014

MM166 revisione n. 3

SHELF LIFE:

Data di stampa: 16/01/2015

Giuseppe Severi
Fabbri 1905 S.p.A. - Laboratorio Chimico

FABBRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzola Emilia - BO -
Via Emilia 81/A
Tel. 051/6504401
Partita IVA 00281980375