



CREAMI ITALIA SRL –CORSO ITALIA N.78 DESIO (MB)
Sito Internet www.creamitalia.it e-mail info@creamitalia.it

SCHEDA TECNICA: CUOR DI FONDENTE

INGREDIENTI

Grasso vegetale (palma, cartamo, girasole), cacao 10/12, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi vanillina.

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Presenti: Contiene allergeni: soia e prodotti a base di soia

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

Per 100 g: Energia 2245kJ, 541 kcal, Grassi 38 g, Carboidrati 38 g di cui zuccheri 36 g, Fibre 9,3 g, Proteine 7g, Sale 0,98g

	100 g
Energia	2245kJ
	541 kcal
Grassi	38 g
di cui grassi saturi	17 g
Carboidrati	38 g
di cui zuccheri	36 g
Fibre	9,3 g
Proteine	7 g
Sale	0,98 g



CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Durata 12 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Preparato in crema di cacao morbida concentrata di colore scuro lucido e spiccato gusto cioccolato extra-fondente, ideale per la farcitura di brioches.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto e colore: crema densa scuro fondente

Gusto e odore: deciso fondente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: inf. 5000 UFC/gr

Stafilococchi aurei: inf. 10 UFC/gr

Conta coliformi e E.coli: inf. 10 UFC/gr

Conta eumiceti: inf. 10 UFC/gr

Stafilococchi aurei: inf. 10 UFC/gr

Salmonella: assente in 25 gr

IMBALLO

Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ragione sociale dell'impresa produttrice, sede dell'impresa produttrice, peso netto del prodotto, numero del lotto o data di scadenza.

Indicazioni Ambientali:

Contenitori in Polipropilene:

PP in scatola di cartone. Smaltire in conformità alla legislazione locale e nazionale



MODALITA' D'ACCETTAZIONE

L'accettazione della partita sarà condizionata dalla totale rispondenza, di ogni componente, alle caratteristiche sopra stabilite.

DICHIARAZIONE

E' idonea al consumo umano ed è prodotta nel rispetto delle leggi italiane ed europee in materia di produzione di alimenti (Autorizzazione Sanitaria n. 140/97 del 10/09/97 rilasciata da regione Lombardia Azienda USSI n. 37) OGM FREE. L'azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni Reg. CE 852/2004 e successive modifiche.

Potenziati allergeni: Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio e latte

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica riflettono lo stato delle attuali conoscenze in materia e vengono fornite senza garanzia. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza di tutte le norme legali che regolano l'uso del prodotto.

REV. MARZO 2019