



Scheda Tecnica

Autore LABUFF3

Data di Creazione: 25/02/2014

Data ultima modifica: 17/09/2014

Prodotto 078 WAFERS 45 CACAO ESP. 4X30

Descrizione: Scheda Tecnica - WAFERS 45 CACAO ESP. 4X30

Testo: WAFERS CON CREMA AL CACAO (CREMA 78%)

INGREDIENTI

Farina di **frumento** - olio di cocco non idrogenato – zucchero - sciroppo di glucosio disidratato - cacao magro 12,3% nella crema corrispondente al 9,6% del totale ingredienti – destrosio - siero di **latte** in polvere - farina di **soia** - **latte** scremato in polvere - emulsionanti: lecitine (di **soia**) - agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, difosfato disodico – sale - aroma naturale: bacche di vaniglia.

Può contenere tracce di frutta a guscio e di arachidi.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g)

Valore Energetico 2104 kJ - 503 kcal

Grassi: 26 g di cui Saturi 23 g

Carboidrati: 58 g di cui Zuccheri 28 g

Proteine: 6,9 g

Sale: 0,26 g

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Peso medio prodotto cotto: min: 5,63 g

Altezza prodotto da: 7,5 mm a: 10,5 mm

Lunghezza prodotto da: 55,0 mm a: 58,0 mm

Larghezza prodotto da: 22,0 mm a: 25,0 mm

Umidità prodotto max: 2,0 %

Percentuale farcitura da: 76,5 % a: 79,5 %

Peso medio unità singola min: 45,0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale max: 1.000,0 ufc

Carica micetica totale max: 100,0 ufc

Enterobacteriaceae max: 100,0 ufc

Salmonella spp: assente/25g

St.aureus: assente/1g

Ps. aeruginosa: assente/1g

CARATTERI ORGANOLETTICI

Specifici del prodotto con assenza di odori e sapori sgradevoli

SHELF LIFE COMMERCIALE

12 mesi (se correttamente conservato)

TMC

12 mesi successivi alla data di produzione (fine mese)

NUMERO DI LOTTO

Data di produzione espressa in codice

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco ed asciutto