VH CHOCO PASSION

Item number VM-55143-V46

Ingredienti Zucchero, cacao magro in polvere (33%), siero di latte in polvere, addensanti (E415), antiagglomeranti (E341) e aromi

Informazioni Nutrizionali per 100 gr. di prodotto

Valore energetico	1500 kJ/360 kcal
Grassi	3,8 g
di cui Grassi saturi	*2,4 g*
Carboidrati	65 g
di cui Zuccheri	*62 g*
Proteine	9,1 g
Sale	*0,8 g*

Analisi Fisico/chimica:

Umidità: quando imballato	max. 4 %
Densità:	approx. 0.64 g/ccm
Germi totali:	max. 10,000/g
Enterobacteriaceae:	max. 10/g
Lieviti:	max. 50/g
Muffe:	max 50/g
Salmonella:	absent 25/g

Conservazione Conservare in un luogo fresco e asciutto, a riparo da sostanze fortemente odorose. La temperatura non deve superare i 25°C. L'umidità non deve superare il 70% RH.

Shelf-life: 18 mesi dalla data di produzione.

Packing Sacchetti da 0,750 kg, 10 sacchetti per cartone /72 cartoni per bancale = 540 kg netto.

Certificazione La produzione di Barry Callebaut Sweden AB's è in linea con i principi di qualità ISO 9001 e con gli standard HACCP.

2014-10-21

Barry Callebaut Sweden Böketoftavägen 23 268 77 Kågeröd Sweden.
Phone: +46 418 450 350; Fax: +46 418 450 351.