



DULCISTAR SRL – P.LE LUGANO,29 MILANO

Sito Internet www.dulcistar.it e-mail info@dulcistar.it

SCHEDA TECNICA **GUSTELLA fondente**

SkGust fond

1) DESCRIZIONE PRODOTTO: Vermicelli di surrogato di cioccolato FONDENTE

INGREDIENTI DI ORIGINE U.E.: Zucchero, Grassi vegetali idrogenati, Cacao 10/12, lecitina di soia
Origine Botanica grassi: PALMA PALMISTO (Assenza di mono digliceridi degli acidi grassi

VALORI NUTRIZIONALI per g.100: Kcal 453 kJ1902, carboidrati 67 di cui saccarosio 67, grassi 20.(SATURI19.20 insat 0.80), proteine 2.3, fibre 1.7 SODIO 0.0045 potassio0.56 calcio0.017 ferro0.003 vitamina A0.022 altre vitamine 0.23

2) CARATTERISTICHE GENERALI :

Aspetto	: vermicelli irregolari nella lunghezza, spessore circa 1mm.
Colore	: tipico cioccolato fondente
Sapore e odore	: caratteristico, assenza di odori e sapori estranei
Sostanze estranee	: assenti
Coloranti	: assenti
Additivi	: emulsionante lecitina di soia

3) CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE.

Dimensione	: circa 5-7 mm
Sostanza grassa tot.	: 21% (+/-1%) Grassi vegetali <u>idrogenati</u> di origine laurica perfettamente raffinati e deodorati
Umidità	: max 1%
Zucchero saccarosio	: 67%
Cacao MAGRO 10/12	: MIN 12% (+/-1%)

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (metodica P.O.S.):

Carica batterica totale	: max 5000 UFC/gr
Conta coliformi totali	: max 100 UFC/gr
Conta coliformi e coli	: max 10 UFC/gr
Conta stafilococchi aurei	: max 10 UFC/gr
Muffe	: max 50 UFC/gr
	Salmonella : max 50 UFC/gr
	lieviti : assente / 25 gr

5) CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE :

Temperatura 10° - 15° C (umidità max 65°) Durata 12 mesi dalla data di produzione

6) IMBALLO: Il prodotto dovrà pervenire allo stabilimento utilizzatore contenuto in sacchi da 25 kg. O in sacchetti da 1 kg. / scatole da 10 kg.

All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni:- denominazione del prodotto - nome o ragione sociale o marchio depositato dell'impresa produttrice- sede dell'impresa produttrice- peso netto del prodotto- numero del lotto o data di produzione- data di scadenza.

7) MODALITA' D'ACCETTAZIONE L'accettazione della partita sarà condizionata dalla totale rispondenza, di ogni componente, alle caratteristiche sopra stabilite.

8) DICHIARAZIONE: **Gustella FONDENTE** è 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 USSL n. 37) **OGM FREE**. Idonea al sistema **HACCP** implementato(D.lgs 155/97) e rintracciabilità. **DICHIARAZIONE ALLERGENI:** contiene materiali allergeni **LECITINA DI SOIA**. Possibili tracce di lattosio e frutta a guscio per contaminazione crociata.

revisione: DIC2016

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.

RQT DR.SSA COPPOLA SILVANA