

Codice Prodotto	FDL023
Codice EAN	8032927851047
Pagina 1 di 2	

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione Prodotto	DESSERT DI SOIA AL CACAO BIO 4 X 110 GR	Famiglia	NON DEFINITA
TMC/SCAD/LOTTO	alfanumerico	Tipologia Prodotto	SENZA GLUTINE
Metodica Rintracciabilità	LOTTO	Peso	440g
Categoria	TEMPERATURA AMBIENTE	Fornitore	-
Ingredienti/Componenti		Shelf Life	9 MESI

Estratto di semi di soia
(acqua, semi di soia italiani decorticati (7,2%))
Zucchero di canna grezzo
Amido di riso
Cacao magro
Cioccolato (1%)
Aroma naturale di cacao
Addensante: carragenina
Sale marino

CARATTERISTICHE TECNICHE

LISTA ALLERGENI

Soia
Cacao

VALORI NUTRIZIONALI

Parametro	Valore
Valore energetico	Per 100g 89 kcal 377 kJ
Grassi	2,4g
di cui saturi	0,6g
Carboidrati	13,3g
di cui zuccheri	9,5g
Proteine	3,6g
Sale	0,05g

PARAMETRI CHIMICO/FISICI

Caratteristica	Limite	Toller.	Normativa
Colore	Marrone tipic		
Odore	Tipico		
Sapore	Tipico		
Struttura	Morbida		
Acidità (PH)	6,9	+/-0,2	
Rifrazione ottica(brix)	18,2	+/-0,5	
Densità (kg/l)	1,045	+/-0,010	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Caratteristica	Limite	Toller.	Normativa
Germi mesofili a 32°	<10 ufc/ml		
Germi termofili a 55°	<10 ufc/ml		
Lieviti e muffe	Assenti		

TIPOLOGIA IMBALLO

-

INFORMAZIONI IMBALLO PRIMARIO

coppette da 110g x 4 con foglio di alluminio.

CARATTERISTICHE GENERALI

Modalità di Conservazione Dopo l'apertura della confezione conservare in frigorifero per 3-4 giorni.

Specifiche di Utilizzo Si consiglia di refrigerare il prodotto prima di consumarlo.

Note PRODOTTO BIOLOGICO - SOIA DI ORIGINE ITALIANA

Codice Prodotto	FDL023
Codice EAN	8032927851047
Pagina 2 di 2	

REV	0	DEL	20/03/2014	STATO	APPROVATO	FIRMA RESP.LE	
-----	---	-----	------------	-------	-----------	---------------	--