

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

<i>Parametro</i>	<i>Valore</i>
	Per 100g
Valore energetico	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

<i>Caratteristica</i>	<i>Limite</i>	<i>Toller.</i>	<i>Normativa</i>
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

<i>Caratteristica</i>	<i>Limite</i>	<i>Toller.</i>	<i>Normativa</i>
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

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Codice Prodotto	FDL023
Codice EAN	8032927851047
Pagina 2 di 2	

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