



**SCHEMA TECNICA  
PRODOTTO**

REV. 2.0 01/11

Pag. 1 di 2

**UOVO DI CIOCCOLATO PURO kg 3**

<b>Marchio</b>	Dolcital
<b>Stabilimento di produzione</b>	San Martino di Lupari (PD), via Passo del Carro 34, ITALIA.
<b>Categoria merceologica</b>	Prodotto di confetteria e pasticceria.
<b>Denominazione</b>	Uovo di cioccolato puro kg 3
<b>Descrizione</b>	Uovo di cioccolato puro con sorpresa all'interno. Confezionato a fazzoletto
<b>Ingredienti</b>	Zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. Cacao min.: 48,8%.
<b>Peso netto e dimensioni</b>	Peso netto: kg 3. Altezza uovo nudo: cm 48. Altezza uovo confezionato: cm 140.
<b>Nostro codice</b>	15016 - Codice EAN 8001352016000

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>Aspetto</b>	Tipico del cioccolato, pasta marrone scuro; superficie esterna liscia e lucida.
<b>Colore</b>	Marrone scuro, uniforme, tipico.
<b>Odore</b>	Tipico di cioccolato, nota di vaniglia.
<b>Sapore</b>	Caratteristico, moderatamente dolce, nota di vaniglia.
<b>Consistenza</b>	Croccante.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

<b>Umidità</b>	< 3% p/p
----------------	----------

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

<b>Apporto energetico</b>	532 kcal – 2218 kJ
<b>Proteine</b>	4,6 g
<b>Carboidrati</b>	51,6 g
<b>Di cui zuccheri</b>	48,5 g
<b>Grassi</b>	32,7 g
<b>Di cui saturi</b>	20,5 g
<b>Fibre alimentari</b>	6,6 g
<b>Sodio</b>	0,006g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Carica microbica tot.</b>	< 5000 UFC/1 g
<b>Coliformi totali</b>	< 10 UFC/1 g
<b>Escherichia coli</b>	< 10 UFC/1 g
<b>Stafilococchi c.p.</b>	< 10 UFC/1 g
<b>Salmonelle</b>	assenti/25 g
<b>Muffe</b>	< 100 UFC/1 g
<b>Lieviti</b>	< 100 UFC/1 g

**OGM**

I nostri fornitori di materie prime garantiscono che nelle attività svolte presso gli stabilimenti di produzione non vengono utilizzati volontariamente ingredienti, additivi ed aromi che possano in qualche modo contenere, o essere costituiti da, o essere prodotti a partire da o contenere ingredienti prodotti a partire da organismi geneticamente modificati.

	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	
REV. 2.0 01/11		Pag. 1 di 2

<b>ALLERGENI</b>
Può contenere tracce di latte, di arachidi e di altra frutta secca a guscio (mandorle e nocciole).

<b>SPECIFICHE DI IMBALLAGGIO E DI CONSERVAZIONE</b>	
<b>Confezione</b>	Fazzoletti in poliesteri per alimenti. Le sorprese sono confezionate con imballi idonei al contatto con gli alimenti.
<b>Imballaggio</b>	Nr. 1 pezzo per cartone. Misure del cartone: cm 35 x 35 x 82(h).
<b>Pallettizzazione</b>	Nr. 6 cartoni per piano per max 2 piani. Altezza massima pallet: cm 180.
<b>Periodo di conservabilità</b>	24 mesi, nelle condizioni consigliate.
<b>Conservazione consigliata</b>	Mantenere in luogo fresco ed asciutto alla temperatura di 12-20° C. Teme l'umidità.

Dolcital Srl  
Controllo Qualità