



## Specifica prodotto

<b>Nome del prodotto:</b>	Classic Cremkakao UI	
<b>Denominazione dell'alimento:</b>	Fragranti wafer con crema al cacao e al cioccolato (75%)	
<b>Condizione d'impiego:</b>	pronto per il consumo	
<b>Ingredienti:</b>	farina di <b>frumento</b> , olio di cocco, sciroppo di glucosio, siero di <b>latte</b> in polvere, zucchero, cacao magro 9% nella crema, farina di <b>soia</b> , cioccolato (zucchero, pasta di cacao) 5% nella crema, <b>latte</b> scremato in polvere, <b>nocciole</b> , agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico), sale, emulsionante lecitina di <b>soia</b> , estratto di malto d' <b>orzo</b> , pasta di <b>arachidi</b> , spezie, <b>mandorle</b> , bacche di vaniglia Bourbon	
<b>Indicazione degli allergeni:</b>	Contiene glutine (cereali), arachidi, soia, latte, nocciole e mandorle. Può contenere senape e sesamo.	
<b>Dichiarazione nutrizionale:</b>	100 g	
	energia	2.134 kJ
	energia	511 kcal
	grassi	27 g
	di cui acidi grassi saturi	22 g
	carboidrati	56 g
	di cui zuccheri	26 g
	proteine	8,7 g
	sale	0,36 g
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	tipico, privo di note e gusti estranei	
<b>Caratteristiche chimiche e fisiche:</b>	umidità	max. 2,5 %
	attività dell'acqua	max. 0,3
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	Carica batterica totale aerobica	max. 10.000 cfu/g
	Enterobacteriaceae	max. 100 cfu/g
	E. coli	max. 10 cfu/g
	Lieviti	max. 100 cfu/g
	Muffe	max. 100 cfu/g
	Batteri solfito riduttori	max. 10 cfu/g
	Stafilococchi coagulase positivi	max. 10 cfu/g
	Salmonella	negativo per 25 g
	Listeria monocytogenes	negativo per 25 g
<b>Termine minimo di conservazione:</b>	Il termine minimo di conservazione è di 18 Mesi alle seguenti condizioni: temperatura ambiente (max. 22°C), 30 - 70 % rh. Queste condizioni devono essere mantenute durante tutte le fasi di stoccaggio e trasporto.	
<b>Imballo primario:</b>	flow-pack di film plastico laminato e metallizzato	

