



DULCISTAR SRL - P.LE LUGANO,29 MILANO
Sito Internet www.dulcistar.it e-mail info@dulcistar-it

SCHEDA TECNICA: GUSTELLA FONDENTE – COD. SR111/SR112

INGREDIENTI

Zucchero, grassi vegetali idrogenati (olio di palmisti, olio di cocco, olio di babassu), cacao magro in polvere.

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Non contiene allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte, Soia e prodotti a base di soia

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

	100 g
Energia	1992 kJ
	475 kcal
Grassi	20 g
di cui grassi saturi	19 g
Carboidrati	68 g
di cui zuccheri	67 g
Fibre	4,6 g
Proteine	3,5 g
Sale	0,48 g



CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Durata 15 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali

DESCRIZIONE PRODOTTO

Vermicelli di surrogato di cioccolato fondente

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: vermicelli irregolari spessore circa 1mm, color cioccolato scuro

Gusto: caratteristico cioccolato fondente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: inf. 5000 UFC/g

Stafilococchi aurei: max 10 UFC/g

Conta coliformi tot: max. 100 UFC/g

Lieviti e muffe: max 50 UFC/g

Salmonella: assente in 25 g

Conta coliformi e coli: max 10 UFC/g

IMBALLO

Il prodotto è pervenuto allo stabilimento utilizzatore in sacchi da Kg 25 o in sacchetti da Kg 1 o in scatole da Kg 10. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ragione sociale dell'impresa produttrice, sede dell'impresa produttrice, peso netto del prodotto, numero del lotto o data di scadenza

MODALITA' D'ACCETTAZIONE

L'accettazione della partita sarà condizionata dalla totale rispondenza, di ogni componente, alle caratteristiche sopra stabilite.

DICHIARAZIONE

E' 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 USSI n. 37) OGM NO. L'azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni Reg. CE 852/2004 e successive modifiche.

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.

REV. FEBBR21

RESPONSABILE QUALITA' DOTT.SSA COPPOLA SILVANA