



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

**SCHEDA TECNICA: SCAGLIETTE COLORATE – COD. SR086/SR087, SR088/SR089,
SR090/SR091, SR100/SR101, SR102/SR103**

INGREDIENTI

Zucchero, grassi vegetali idrogenati (palmisti, girasole), **lattosio**, emulsionante: lecitina di girasole, sale, aromi

ROSA: Colorato con E124

BLU CHIARO: Colorato con E133

ROSSO: Colorato con E124

VERDE: Colorato con E102, E133, E131

GIALLO: Colorato con E102

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Contiene allergeni: Latte

Il prodotto può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia

I colori E102-E110-E122-E124-E129 possono danneggiare l'attenzione e l'attività dei bambini.

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

	100 g
Energia	2262 kJ
	540 kcal
Grassi	28 g
di cui grassi saturi	25,7 g
Carboidrati	71 g
di cui zuccheri	70 g
Fibre	0 g
Proteine	0,1 g
Sale	0,01 g



DESCRIZIONE PRODOTTO

Lamelle irregolari di surrogato di cioccolato colorato nei colori: rosa, blu chiaro, rosso, verde, giallo

CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Durata 12 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: scagliette lamellari spessore circa 1 mm tipico

Gusto: dolce aromatizzato latte

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: max. 5000 UFC/g

Conta coliformi e coli: max. 10 UFC/g

Conta coliformi tot: max 100 UFC/g

Conta stafilococchi aurei: max. 10 UFC/g

Lieviti e muffe: max 50 UFC/g

Salmonella: assente in 25 g

IMBALLO

Il prodotto sarà pervenuto allo stabilimento utilizzatore in confezioni da Kg 1/10. 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. APRILE 21

RESPONSABILE QUALITA' DOTT.SSA COPPOLA SILVANA