



CIOCCOLATO BIANCO EMILIA
SCHEDA TECNICA

Denominazione commerciale: Cioccolato bianco

Caratteristiche organolettiche: Sapore e odore: Tipici di latte e burro di cacao
Formato: blocco

Ingredienti: Zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia.

Avvertenze: Può contenere tracce di **frutta a guscio**

TMC: 24 mesi (conservare in luogo fresco e asciutto)

Informazioni nutrizionali

<u>Valori medi per 100 g:</u>		
Energia	2280 kJ	546 Kcal
Grassi		32.0 g
di cui acidi grassi saturi		19.7 g
Carboidrati		55.8 g
- di cui zuccheri		55.8 g
Proteine		8.7 g
Sale		0.50 g

<u>Caratteristiche microbiologiche:</u>			
Carica batterica totale	< 10.000		UFC/g
Muffe	< 50		UFC/g
Lieviti	< 50		UFC/g
Enterobatteriacee	< 10		UFC/g

Agosto 2016