

# Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



# Nestlé

Good Food, Good Life

## SPECIFICA TECNICA

Cod. 12381910

19 settembre 2018



## GALAK 36-38%

### Caratteristiche di qualità

- qualità :cioccolato bianco
- aspetto :tipico
- colore :giallo paglierino, tipico
- gusto :caratteristico
- ingredienti :zucchero, burro di cacao, latte in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante lecitine di girasole, aroma naturale di vaniglia.
- può contenere :frutta a guscio

**SENZA GLUTINE**

### Caratteristiche chimico-fisiche

- umidità :max 1%
- materia grassa totale :36-38%
- sostanza secca del latte :24%
- finezza (residuo totale a 30 µ) :3%

### Valori nutrizionali / 100g di prodotto

Energia	2387 kJ / 572 kcal
Grassi di cui saturi	37 g 22 g
Carboidrati di cui zuccheri	53 g 53 g
Fibra	0,0 g
Proteine	6,8 g
Sale	0,38 g

# Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI)

Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400

C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI

Registro Imprese e C.Fiscale

n. 02401440157

Partita IVA IT00777280157

P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



# Nestlé

Good Food, Good Life

## Caratteristiche microbiologiche

	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
<b>Conta totale /g</b>	5	2	1.000	5.000
<b>Lieviti e muffe /g</b>	5	2	10	50
<b>Enterobatteriacee /g</b>	5	2	10*	100*
<b>Coliformi /g</b>	5	2	0	10
<b>E.Coli /g</b>	5	0	0	0
<b>Salmonella /25 g</b>	10	0	0	0

Piano a tre categorie:

n: n° di unità che compongono il campione

c: n° di unità che producono valori compresi fra m ed M

m: valore di carica microbica al disotto del quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M: valore di carica microbica oltre la quale il prodotto non è considerato soddisfacente

\* Per prodotti contenenti inclusioni come frutta secca o nocciole tostate, sono accettabili valori di m=10<sup>2</sup> e M=10<sup>3</sup>

## Dichiarazione Allergeni

<b>Allergene</b>	<b>Sì/No</b>	<b>Dichiarazione in etichetta, come da normativa vigente</b>
Cereali contenenti glutine* e derivati	NO	
Crostacei e derivati	NO	
Uova e derivati	NO	
Pesce e derivati	NO	
Arachidi e derivati	NO	
Soia e derivati	NO	
<b>Latte e derivati (compreso il lattosio)</b>	<b>SI</b>	<b>Latte in polvere, siero di latte in polvere</b>
<b>Frutta a guscio** e derivati</b>	<b>SI</b>	<b>Può contenere frutta a guscio</b>
Sedano e derivati	NO	
Senape e derivati	NO	
Semi di sesamo e derivati	NO	
Lupini e derivati	NO	
Molluschi e derivati	NO	
Anidride solforosa***	NO	

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati.

**NO** significa un contenuto di glutine <20 ppm (mg/Kg o mg/L).

\*\* mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

\*\*\* additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità.

**NO** significa un contenuto di SO<sub>2</sub> <10 ppm (mg/Kg o mg/L).

## Impieghi

:ideale per ogni tipo di glassatura e ricopertura, mousse, ganache, prince e salse al cioccolato in genere. Ideale anche per gelato Galak. Per uso professionale

## Confezione

:cartone contenente 10 pani in flow-pack da 1 kg

## Stoccaggio:

:Per preservare al meglio le caratteristiche del cioccolato, è importante conservare il prodotto tra 15°C e 18°C. Conservare il prodotto chiuso, lontano da luce e fonti di calore.

Durabilità: 16 mesi

