

## SCHEDA TECNICA BURRO DI CACAO CHIPS

Rev. del: 07/11/2018

CODICE PRODOTTO: SCBURC

**DENOMINAZIONE:** Burro di cacao deodorizzato in chips.

**INGREDIENTI:** burro di cacao.

**CONFEZIONE:** secchielli in plastica da 1,5 Kg, cartoni da 9 Kg. **DOSAGGIO:** secondo le esigenze di ricetta dell'utilizzatore.

SCADENZA: 12 mesi, conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la

confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare comunque lo stato di

conservazione del prodotto.

**PARAMETRI CHIMICO-FISICI:** 

Aspetto: gocce

Colore: bianco avorio

Umidità: < 1 %

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica totale: < 5000 ufc/g
Coliformi: < 10 ufc /g
Muffe e Lieviti: < 100 ufc /g

VALORI NUTRIZIONALI: (Valori medi su 100 g di prodotto)

Valore energetico (kcal / kJ):900/3700Carboidrati (g):0kcal da grassi (%):100Zuccheri (g):0Grassi totali (g):100Fibre dietetiche (g):0Grassi saturi (g):62Proteine (g):0

Colesterolo (mg): 0 Sale (mg): 0 (naturalmente presente nel prodotto)

**ALLERGENI:** 

Presenti nel prodotto: nessuno

Possibile presenza nel prodotto: latte e derivati del latte, soia (lecitina) e frutta a guscio.

OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi

geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE nº 1829 e

1830 del 2003.

CONSIGLI DI SMALTIMENTO: gli imballi ed i residui di prodotto possono costituire un danno per l'ambiente e vanno

smaltiti come previsto dalle normative vigenti nazionali e regionali.

SCHEDA DI SICUREZZA: prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo. Scheda di sicurezza non

necessaria secondo l'art. 2 del regolamento REACH (Reg. 1907/2006CE).

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Nutman Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. Il presente documento non è firmato in quanto emesso in formato elettronico.