

# **GENERAL FRUIT**









# Specifica Tecnica TOPPING AL GUSTO DI CIOCCOLATO (CACAO)

### **Denominazione**

Preparato dolciario per guarnizione

### **Caratteristiche merceologiche**

Aspetto fisico: fluido denso Colore: marrone caratteristico

Sapore/Odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma del cacao e privo di note

estranee

### Caratteristiche chimico – fisiche

Indice rifrattometrico a 20°C (°Brix): 70,0  $\pm$  2,0

pH (soluz.50%):  $6.0 \pm 0.5$ 

OGM: esente da OGM come da Reg. CE n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche

#### Allergeni:

Può contenere tracce di uova, latte e frutta a guscio. SENZA GLUTINE

### **Caratteristiche microbiologiche:**

Carica Batterica Totale (ufc/g): < 1000 Lieviti e Muffe (ufc/g): < 100



# **GENERAL FRUIT**









# Specifica Tecnica TOPPING AL GUSTO DI CIOCCOLATO (CACAO)

#### Tabella nutrizionale

Valori medi riferiti a 100 g di prodotto (desunti da note bibliografiche e non da analisi effettuate)

Valore energetico: 1159 kJ / 274 kcal

Grassi: 1,1 g di cui saturi: 0,7 g Carboidrati: 62 g di cui zuccheri: 50 g

Fibre: 3,1 g Proteine: 2,2 g Sale: 0,01 g

### **Composizione**

Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, cacao magro in polvere (12%), acqua, colorante: E150d, amido modificato E1422, aromi, conservante: E202.

## Shelf life e modalità di conservazione

24 mesi

Si consiglia di conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore

### Modalità di utilizzo:

Uso tal quale come guarnizione per dessert.

General Fruit S.r.l.

Rev. N. 13 del 21/08/2020

La General Fruit S.r.l. non si assume nessuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di qualsiasi genere, derivante dall'uso irresponsabile, improprio o illegale, diretto o indiretto del prodotto presentato o venduto. E' responsabilità dell'utilizzatore verificare il rispetto degli obblighi di legge relativi all'alimento prodotto sulla base delle informazioni ricevute e/o contenute nel presente documento.

Questa scheda è stata redatta mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma.