



# GENERAL FRUIT



Certificazione prodotti Biologici  
Codice operatore N. 037489



## Specifica Tecnica TOPPING CIOCCOLATO BIANCO

### Denominazione

Preparato dolciario per guarnizione

### Caratteristiche merceologiche

Aspetto fisico: fluido denso

Colore: bianco caratteristico

Sapore/Odore: esprime i caratteristici gusto e aroma del cioccolato bianco 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:

**Contiene latte e soia. Può contenere tracce di uova e frutta a guscio.**

### Caratteristiche microbiologiche:

Carica Batterica Totale (ufc/g): < 1000

Lieviti e Muffe (ufc/g): <100

Coliformi e lattobacilli: assenti

GENERAL FRUIT S.r.l.

Sede legale: Via J.F. Kennedy, 4 - 24060 Villongo (Bergamo) Italia - Sede operativa: Via T. Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (Bergamo) Italia  
P.IVA IT 01072930165 - C.F. 01072930165 - R.E.A. 240139 BG

Tel. +39 035 927030 - Fax +39 035 929470 - e-mail: [info@generalfruit.com](mailto:info@generalfruit.com) - web: [www.generalfruit.com](http://www.generalfruit.com)



# GENERAL FRUIT



Certificazione prodotti Biologici  
Codice operatore N. 037489



## Specifica Tecnica TOPPING CIOCCOLATO BIANCO

### Tabella nutrizionale

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

Valore energetico: 1313 kJ / 310 kcal

Grassi: 4,27 g di cui saturi: 2,81 g

Carboidrati: 66,93 g di cui zuccheri: 58,31 g

Fibre: 0 g Proteine: 1,01 g

Sale: 0,06 g (sodio 25,17 mg)

### Composizione

Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, cioccolato bianco 12% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi), siero di **latte** in polvere, addensante: amido modificato E1422, emulsionante: E471, aromi, conservante: potassio sorbato E202, colorante: E171 biossido di titanio. **Può contenere tracce di uova e frutta a guscio.**

### Shelf life e modalità di conservazione

24mesi

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

### Modalità di utilizzo:

Usato tal quale come guarnizione per dessert.

**General Fruit S.r.l.**

Rev. N. 04 del 27/11/2013

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.

GENERAL FRUIT S.r.l.

Sede legale: Via J.F. Kennedy, 4 - 24060 Villongo (Bergamo) Italia - Sede operativa: Via T. Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (Bergamo) Italia  
P.IVA IT 01072930165 - C.F. 01072930165 - R.E.A. 240139 BG

Tel. +39 035 927030 - Fax +39 035 929470 - e-mail: info@generalfruit.com - web: www.generalfruit.com