



**GIANDUIOTTI**  
**SCHEMA TECNICA**

<u>Denominazione commerciale:</u>	Gianduiotti (cioccolatini alle nocciole gianduia)		
<u>Caratteristiche organolettiche:</u>	Tipico di cioccolato gianduia Formato: trapezoidale Peso: g 10		
<u>Ingredienti:</u>	Zucchero, <b>nocciole</b> (24%), pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aromi		
<u>Avvertenze:</u>	Può contenere tracce di <b>latte</b> e altra <b>frutta a guscio</b>		
<u>Sostanze totali del cacao</u>	Cacao 24.7% min (33,5% min sul cioccolato prima dell'aggiunta delle nocciole)		
<u>TMC:</u>	24 mesi (da conservare in luogo fresco e asciutto)		
<u>Informazioni nutrizionali</u> <u>valori medi per 100 g:</u>			
	Energia	560 kcal	2338 kJ
	Grassi	35.5 g	
	- di cui saturi	14.0 g	
	Carboidrati	52.2 g	
	- di cui zuccheri	50.5 g	
	Proteine	5.5 g	
	Sale	0.02 g	
<u>Caratteristiche microbiologiche:</u>	Carica batterica totale	< 10.000	UFC/g
	Muffe	< 50	UFC/g
	Lieviti	< 50	UFC/g
	Enterobatteriacee	< 10	UFC/g