

PASTA DI CACAO

SPECIFICAZIONI DI PRODOTTO

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Contenuto grasso	54,0 ± 1,0 %
Umidità	Mas. 1,5 %
pH	5,6 ± 0,4
Cascariglia (sopra la graniglia libera di alcali)	Mas. 1,75 %
Granulometria (inferiore a 75 microns, 200 Mesh)	Min. 99,0 %

SPECIFICHE BATTERIOLOGICHE

Batteri Totali	Mas. 5.000 ufc/g
Muffe	Mas. 50 ufc/g
Lieviti	Mas. 50 ufc/g
Coliformi	Assenza /g
E.coli	Assenza /g
Salmonella	Assenza / 25g

PRESENTAZIONE

Liquida in cisterne

In scatole di cartone, con borsa di polietilene alta densità secondo norme internazionali. 25 Kg

Kibbled in sacchi di 25 Kg

Palets di 800 / 1.000 Kg

INFORMAZIONE

Il prodotto non è irradiato né trattato con gas. Non contiene GMO ed è libero di allergeni. Non contiene glutine. Queste specificazioni annullano tutti le precedenti e si riferiscono al momento d'uscita del prodotto della nostra ditta. Gli analisi sono fatte secondo i metodi ufficiali dell'OICCC (Office International du Cacao, du Chocolat et de la Confiserie).

Nederland S.A.

Carretera de la Vila, 48 08840 Viladecans (Barcelona) España

Tel. + 34 93 637 34 72 Fax + 34 93 637 28 96

Export: Tel. + 34 93 658 12 08 Fax + 34 93 637 18 82

nederland@chocoweb.com www.chocoweb.com