

## DESCRIZIONE PRODOTTO

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CIOCCOLATO con preparato al cioccolato, copertura al cacao, copertura al cioccolato bianco e copertura al cacao con cereali croccanti

## COMPOSIZIONE PRODOTTO FINITO

Gelato al cioccolato bianco  
Gelato al cioccolato  
Preparato al cioccolato  
Copertura al cacao  
Copertura al cioccolato bianco  
Copertura al cioccolato  
Pezzi di cereali croccanti al cioccolato

## INGREDIENTI GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO (IN ORDINE DECRESCENTE)

Acqua  
Zucchero  
Latte scremato in polvere  
Burro  
Sciroppo di glucosio  
Cioccolato bianco in polvere  
Emulsionante (E471), Stabilizzante (E410, E412)  
Colorante (E160a)  
Aroma

## INGREDIENTI GELATO AL CIOCCOLATO (IN ORDINE DECRESCENTE)

Acqua  
Zucchero  
Latte scremato in polvere  
Burro  
Sciroppo di glucosio  
Cacao in polvere a basso contenuto di grassi  
Cioccolato in polvere  
Destrosio  
Emulsionante (E471) Stabilizzanti (E412, E407, E401, E410)

Ledo aderisce allo standard ISO 9001 e al sistema HACCP.

<b>MASSA NETTA (g)</b>	<b>min. 95 g</b>
<b>VOLUME NETTO (ml)</b>	<b>110 ml</b>

<b>PARAMETRI QUANTITATIVI DI MISCELA PER GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO</b>	<b>%</b>
GRASSI TOTALI	<b>8,60 ± 0,50</b>
TOTALE SOSTANZE ASCIUTTE	<b>36,50 ± 1,00</b>

<b>PARAMETRI QUANTITATIVI DI MISCELA PER GELATO AL CIOCCOLATO</b>	<b>%</b>
Grassi totali	<b>8 ± 0,50</b>
Totale sostanze asciutte	<b>43 ± 1,00</b>

## Requisiti relativi a qualità microbatteriológica

Microorganismi	Valori limite	
	m	M
<i>Salmonella spp.</i>		0 cfu/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>		0 cfu/25g
Aerobic mesophilic bacteria	10 <sup>3</sup> cfu/g	10 <sup>4</sup> cfu/g
Coagulase positive staphylococci/ <i>Staphylococcus aureus</i>		10 cfu/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	10 cfu/g	10 <sup>2</sup> cfu/g

### Dichiarazione:

**GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CIOCCOLATO** con preparato al cioccolato, copertura al cacao, copertura al cioccolato bianco e pezzetti di cereali al cioccolato

Ingredienti: cioccolato 26% (zuccheri, cacao in massa, burro di cacao, **grassi del latte anidri, latte intero in polvere**, emulsionanti (**lecitina di soia**, E476), aroma), acqua, copertura al cioccolato bianco 16% (zucchero, oli vegetali (girasole, riso, safflower, palma, cacao), **latte scremato in polvere**, cioccolato bianco 4% (burro di cacao, zucchero, **latte intero in polvere, siero di latte in polvere, grassi del latte anidri, lattosio**, emulsionante (**lecitina di soia**), flavour), **latte intero in polvere**, emulsionante (**lecitina di soia**), aromi, sale, colorante (E161b)), copertura al cacao 10% (olio di cocco, zucchero, cacao in polvere con grassi ridotti 10%, emulsionanti (E442, E476), aroma), preparato al gusto di cioccolato 9% (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, cacao in polvere con grassi ridotti 6%, amido modificato, aroma, sale), zucchero, **latte scremato in polvere, burro**, pezzetti di cereali croccanti con cacao 1,7% (**farina di grano**, zucchero, cacao in polvere con grassi ridotti 10%, farina d'avena, **malto di frumento**, sale, aroma), sciroppo di glucosio, cioccolato bianco in polvere 0,5% (zucchero, burro di cacao, **latte intero in polvere, latte scremato in polvere**), cacao in polvere con grassi ridotti 0,4%, cioccolato in polvere 0,3% (zucchero, cacao in massa), destrosio, emulsionante (E471), stabilizzante (E410, E412, E407, E401), color (E160a), aroma. Il cioccolato contiene al minimo 50% di cacao. Il prodotto contiene **latte, glutine e soia**. Può contenere **arachidi, uova e noci**.

Valori nutrizionali medi per	100 g	95 g	R.I. (95 g)
energia	1741 kJ / 417 kcal	1654 kJ/396 kcal	20 %
grassi	27,9 g	26,5 g	38 %
di cui saturi	17,8 g	16,9 g	85 %
carboidrati	37,3 g	35,4 g	14 %
dei quali zuccheri	33,9 g	32,2 g	36 %
fibre	4,0 g	0,11 g	-
proteine	0,11 g	3,8 g	8 %
sale	0,1 g	0,1 g	2 %

Net: 110 ml e 95 g e

Preferibilmente entro: data riportata sul tappo.

Conservare a -18°C.

Produttore: Ledo d.d, Čavićeva 1a, 10000 Zagreb, Croatia