

## SPECIFICATIONS SHEET

### 100% Colombia cocoa mass in drops - KCMD-12

**ORIGINE / ORIGIN:** COLOMBIA

**DESCRIZIONE / DESCRIPTION :**

**Processo / Process:**

Pulizia delle fave, debatterizzazione, tostatura, granellatura, miscelazione, raffinazione, temperaggio, modellaggio e confezionamento / Cleaning of beans, debacterialisation, roasting, graining, mixing, refining, tempering, shaping and packaging

**Presentazione / Presentation:** Gocce da circa 1 cm/ Drops of about 1 cm

**Modalita di conservazione / Storage conditions:**

Il prodotto deve essere co'nservato in un luogo fresco, asciutto e senza odori, ad una temperatura compresa fra i 14° e i 20°C / The product should be stored in a cool, dry and odour-free place, at a temperature between 14° and 20 C

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (100 g):	
Grassi	55,0 g
Di cui saturi	20.0 g
Proteine	14.0 g
Carboidrati	14.0 g
Di cui zuccheri	1.0 g
Valore Energetico	Kcal: 631 - KJ 2607
Sale	< 0,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori di riferimento)	
Garica Batterica Totale	< 5000 UFC/g
Enterobatteriacee	< 10 UFC/g
Muffe e Lieviti	< 50 UFC/g
Salmonella	Assente su 25g
Stafilococco Aurea	< 10 UFC/g
E.Coli	< 10 UFC/g