

	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	MOD.: STP DATA: 30.10.2024 REV.:00
--	--	---

DEFINIZIONE	PRALINE AL LATTE (CACAO:30% MIN.)CON RIPIENO BIANCO E AL CACAO AL GUSTO CARAMELLO
Art	METEORA AL CARAMELLO
EAN	
DESCRIZIONE	Praline di cioccolato dal guscio lucido e uniforme, realizzate con cioccolato finissimo e arricchite da un morbido ripieno al caramello. L'involucro di cioccolato ha una consistenza croccante che si scioglie delicatamente al palato, rivelando il cuore cremoso e avvolgente al caramello, dal gusto dolce e lievemente tostato
PROCESSO DI PRODUZIONE	Il cioccolato viene temperato e versato negli stampi per creare un guscio croccante, gli stampi vengono raffreddati per solidificare il cioccolato. Si inserisce il caramello all'interno dei gusci di cioccolato, infine un ulteriore strato di cioccolato sigilla ogni pralina, che viene raffreddata per solidificare il tutto.
INGREDIENTI	Cioccolato al latte 50% (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere ,pasta di cacao, emulsionante :lecitina di soia , aroma naturale di vaniglia), pasta per ripieno bianco al cacao al gusto caramello 50%(zucchero grasso vegetale(noce di cocco girasole)in proporzione variabile, cacao magro in polvere, latte scremato in polvere ,siero di latte in polvere, pasta di cacao burro di cacao emulsionante: lecitina di soia ,aromi)
ALLERGENI PRESENTI	Latte, soia
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Mandorle, nocciole, pistacchi ,arachidi, uova ,frumento e orzo.
SHELF LIFE TOTALE	Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Marrone
ODORE	Tipico del cioccolato e del caramello
SAPORE	Tipico del cioccolato e del caramello
CONSISTENZA	consistenza contrastante
PESO	Gr.250 netto
IMBALLAGGIO	<p>Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari. Gli imballaggi sono conformi al:</p> <p>Reg. 10/2011/UE costituisce una misura specifica ai sensi dell'articolo 5 del Reg. 1935/2004/CE e stabilisce norme specifiche per la fabbricazione e la commercializzazione di materiali e oggetti di materia plastica: destinati ad entrare in contatto, già a contatto ovvero di cui si prevede ragionevolmente che possano entrare in contatto con prodotti alimentari.</p> <p>Regolamento (ce) n. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.</p>
MISURE CONFEZIONE	7.5 * 20.0 *7.5
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	PET/PE
CARTONAGGIO	PZ 10
DESTINAZIONE DI IMPIEGO	Prodotto dolciario ad uso edonistico.

	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	MOD.: STP DATA: 30.10.2024 REV.:00
--	--	---

CORPI ESTRANEI ESOGENI	ASSENZA di Metallo – Vetro – Plastica - Legno
O.G.M.	Il prodotto non contiene O.G.M..
ALLERGENI	PRESENZA come da Reg. Ce 1169/2011 – Allegato II.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	I controlli microbiologici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.
CONTA CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA COLIFORMI E.COLI LIEVITI MUFFE SALMONELLA	< 1000 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Assente/25g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI:	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto.
Valore energetico: Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	581 (2423) kcal (kJ) 36.0 g 22 g 58.0 g 56.0 g 2.0 g 6.0 g 0.16 g Tali valori sono riportati in conformità al Reg. Ce 1169/2011 – Allegato I.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura non superiore ai 18°C, lontano da fonti di calore ed al riparo dai raggi solari.
MODALITA' DI TRASPORTO	Trasporto ad una temperatura < +12°C

DATA: 30/10/2024