

	<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</b>	<b>MOD.: STP</b> <b>DATA: 30.10.2024</b> <b>REV.:00</b>
--	--	---

DEFINIZIONE	PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE ( CACAO:48% MIN.)CON RIPIENO ALLA NOCCIOLA
Art	<b>Meteora di cioccolato fondente con crema di nocciole</b>
EAN	
DESCRIZIONE	Praline di cioccolato fondente dal sapore intenso, arricchite da un cremoso ripieno alla nocciola. Il guscio croccante di cioccolato fondente, dal colore scuro e brillante, racchiude una morbida crema di nocciole tostate, creando un contrasto perfetto tra la profondità del cacao e la dolcezza delicata e aromatica della nocciola.
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 la crema di nocciole all'interno dei gusci di cioccolato, infine un ulteriore strato di cioccolato sigilla ogni pralina, che viene raffreddata per solidificare il tutto.
INGREDIENTI	Cioccolato fondente 50% ( zucchero , pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante : lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale di vaniglia), pasta per il ripieno alla <b>nocciola</b> 50%( zucchero , grasso vegetale,(noce di cocco, girasole) in proporzione variabile, <b>latte</b> scremato in polvere, siero di <b>latte</b> in polvere, <b>nocciole</b> 4%, cacao magro in polvere, pasta di cacao emulsionante : lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale di vaniglia)
ALLERGENI PRESENTI	Latte, soia, nocciole.
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	Mandorle, pistacchi ,arachidi, uova ,frumento e orzo.
SHELF LIFE TOTALE	Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Marrone scuro
ODORE	Tipico del cioccolato fondente e della nocciola
SAPORE	Tipico del cioccolato fondente e della nocciola
CONSISTENZA	consistenza contrastante
PESO	Gr.250 netto
IMBALLAGGIO	Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari. Gli imballaggi sono conformi al: 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. 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.
MISURE CONFEZIONE	7.5 * 20.0 *7.5
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti
INBALLO INTERNO	PET/PE
CARTONAGGIO	PZ 12
DESTINAZIONE DI IMPIEGO	Prodotto dolciario ad uso edonistico.
CORPI ESTRANEI ESOGENI	ASSENZA di Metallo – Vetro – Plastica - Legno

	<b>SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO</b>	<b>MOD.: STP</b> <b>DATA: 30.10.2024</b> <b>REV.:00</b>
--	--	---

O.G.M.	Il prodotto non contiene O.G.M..
ALLERGENI	PRESENZA come da Reg. Ce 1169/2011 – Allegato II.
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI:</b>  CONTA CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA COLIFORMI E.COLI LIEVITI MUFFE SALMONELLA	I controlli microbiologici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati.  < 1000 UFC/g  < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Assente/25g
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI:</b>  Valore energetico: Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto.  537 ( 2238) kcal (kJ) 32.0 g 22 g 54.0 g 53.0 g 4.8g 5.0 g 0.09 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