



SCHEDA TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP
DATA: 30.10.2024
REV.:00

| | |
|----------------------------------|---|
| DEFINIZIONE | PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE (CACAO:48% MIN.) CON RIPIENO AL CACAO |
| Art | METEORA AL CIOCCOLATO FONDENTE |
| EAN | |
| DESCRIZIONE | Praline raffinate e intense, realizzate con cioccolato fondente di alta qualità. Il guscio esterno, dal colore bruno intenso e dalla superficie liscia e lucida, racchiude un ripieno morbido e cremoso, arricchito da aromi naturali che ne esaltano il gusto avvolgente e persistente |
| 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 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 soia , aroma naturale di vaniglia), pasta per il ripieno al cacao 50%(zucchero , grasso vegetale,(noce di cocco, girasole) in proporzione variabile, cacao magro in polvere 13.5%, siero di latte in polvere, pasta di cacao 1,5% emulsionante : lecitina di soia , aroma naturale di vaniglia) |
| 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 scuro |
| ODORE | Tipico del cioccolato fondente |
| SAPORE | Tipico del cioccolato fondente |
| 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 |



SCHEDA TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP
DATA: 30.10.2024
REV.:00

| | |
|---------------------------|--|
| 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 | < 1000 UFC/g |
| MESOFILA AEROBIA | < 10 UFC/g |
| COLIFORMI | < 10 UFC/g |
| E.COLI | < 100 UFC/g |
| LIEVITI | < 100 UFC/g |
| MUFFE | Assente/25g |
| SALMONELLA | |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI: | I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto. |
| Valore energetico: | 531 (2213) kcal (kJ) |
| Grassi | 32.0 g |
| di cui saturi | 22 g |
| Carboidrati | 53.0 g |
| di cui zuccheri | 51.0 g |
| Fibre | 6.4 g |
| Proteine | 4.0 g |
| Sale | 0.05 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. |
| MODALITÀ DI TRASPORTO | Trasporto ad una temperatura < +12°C |

DATA: 30/10/2024