

Cod. articolo: 01010950 **PRALIN DELICRISP BLANC 5****Stato:** Approvata da RAQ in data 25/09/2019**Descrizione**

pasta finissima al cioccolato bianco con Delicrisp croccante al burro, ideale per la realizzazione di prodotti di pasticceria e gelateria.

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

cioccolato bianco 38% (LATTE intero in polvere, zucchero, SIERO DI LATTE in polvere, burro di cacao, BURRO concentrato, emulsionante lecitina di SOIA , estratto naturale di vaniglia.), biscotto finemente sbriciolato 24% (farina di FRUMENTO , zucchero, BURRO concentrato, LATTE scremato in polvere, farina di malto d' ORZO , sale), olio vegetale (palma, girasole, palmisto, cocco), zucchero.

Può contenere UOVA, FRUTTA A GUSCIO ed ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 35.5 % $\pm$ 2

umidità (K.F.) _____ 2 % max

(1) estraz. con Soxhlet ed etere di petrolio, previa idrolisi acida.

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.

lieviti (2) _____ 25 UFC/g max.

muffe (2) _____ 25 UFC/g max.

coliformi (3) _____ <10 UFC/g

Escherichia coli (4) _____ <10 UFC/g

salmonelle (5) _____ assenti/25 g

(1) ISO 4833:91

(2) ISO 7954:87

(3) ISO 4832:91

(4) ISO 16649-2:01

(5) ISO 6579:93

Modalità di conservazione

in ambiente asciutto e fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 12 mesi. Qualora si notasse un affioramento di olio, per lunga permanenza in ambienti caldi, si consiglia di rimescolare fino ad omogeneità.

Cod. articolo: 01010950 **PRALIN DELICRISP BLANC 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 25/09/2019

Confezione

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

PRALIN DELICRISP BLANC è una pasta pronta all'impiego.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	567 kcal
2363 kJ	
2. Proteine (N*6.25)	5.9 g
3. Carboidrati metabolizzabili	55.9 g
di cui zuccheri	41.5 g
4. Grassi	35.5 g
di cui saturi	13.9 g
5. Fibre alimentari	0.1 g
6. Sale	0.25 g

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X (frumento, orzo)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesce e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	X (lecitina di soia)
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) conc., siero di latte in polvere.)	X (latte intero in polvere, burro)
Frutta a guscio e prodotti derivati	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	
Lupino e prodotti a base di lupino	
Molluschi e prodotti a base di mollusco	

X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Cod. articolo:	01010950	PRALIN DELICRISP BLANC 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 25/09/2019	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.