

Cod. articolo: 01010942 **PRALIN DELICRISP NOIR 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/10/2018

Descrizione

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

Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

Ingredienti

cioccolato in polvere 44% (zucchero, cacao), biscotto finemente sbriciolato 24% (farina di FRUMENTO , zucchero, BURRO concentrato, LATTE scremato in polvere, farina di malto d' ORZO , sale), olio vegetale (girasole, palmisti, palma, cocco), MANDORLE , BURRO concentrato, NOCCIOLE , LATTE intero in polvere, emulsionante lecitina di SOIA , aromi.

Può contenere tracce di UOVA, ALTRA FRUTTA A GUSCIO ed ARACHIDI.

Caratteristiche chimico-fisiche

grassi totali (1) _____ 32.5 % $\pm$ 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 18 mesi. Qualora si notasse un affioramento di olio, per lunga permanenza in ambienti caldi, si consiglia di rimescolare fino ad omogeneità.

Cod. articolo: 01010942 **PRALIN DELICRISP NOIR 5**
Stato: Approvata da RAQ in data 22/10/2018

Confezione

fustini plastici per alimenti da 5 kg netti.

Modalità d'uso

PRALIN DELICRISP NOIR è una pasta pronta all'impiego.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

- | | |
|--------------------------------|----------|
| 1. Valore energetico | 522 kcal |
| 2177 kJ | |
| 2. Proteine (N*6.25) | 7.8 g |
| 3. Carboidrati metabolizzabili | 49.4 g |
| di cui zuccheri | 33 g |
| 4. Grassi | 32.5 g |
| di cui saturi | 10.8 g |
| 5. Fibre alimentari | 4.6 g |
| 6. Sale | 0.13 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)	X (latte intero in polvere, burro)
Frutta a guscio e prodotti derivati	X (mandorle, nocciole); CC (altra frutta a guscio)
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:	01010942	PRALIN DELICRISP NOIR 5
Stato:	Approvata da RAQ in data 22/10/2018	

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.